WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mit Hähnchenhackfleisch gefüllte Schmorgurken

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Hähnchenhackfleisch
30 g Paniermehl
1 Ei
1 EL Paprika edelsüß
1 EL Senf
Salz und Pfeffer
2 Salatgurken
1 Zwiebel
1 EL Öl
200 ml Sahne
200 ml Gemüsebrühe
100 g Frischkäse
1 Bund Dill
1 Zitrone



Nährwerte:

Pro Portion ca. 438 kcal, 31 g Fett, 13 g Kohlenhydrate, 25 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mit Hähnchenhackfleisch gefüllte Schmorgurken

Zubereitung:

1. Zuerst Hähnchenhackfleisch, Paniermehl, Ei, Paprikapulver, Senf und etwas Salz und Pfeffer verkneten.



2. Dann die Gurken schälen, vierteln, aushöhlen und mit der Hähnchenhackfleischmasse befüllen.



3. Jetzt die Zwiebel schälen, fein würfeln und in Öl glasig anschwitzen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mit Hähnchenhackfleisch gefüllte Schmorgurken



4. Mit Sahne, Brühe und Frischkäse 5 Minuten köcheln lassen.



5. Mit Salz, Pfeffer, Dill und Zitronensaft abschmecken.



Mit Hähnchenhackfleisch gefüllte Schmorgurken

6. Als nächstes die Sauce über die Gurken geben und alles für circa 30 bis 35 Minuten bei 180 Grad im Ofen schmoren.



7. Zum Schluss die Schmorgurken mit Hähnchenhackfleisch anrichten und schmecken lassen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mit Hähnchenhackfleisch gefüllte Schmorgurken



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**