



Hähnchen-Yufka-Muffins

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Hähnchenfilet
6 EL Olivenöl
100 g Tomaten
2 Lauchzwiebeln
5 Yufka-Teigblätter (125 g, circa 30 x 31 cm)
100 g Pesto
Salz und Pfeffer
Basilikum
2 EL Pinienkerne



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten



Hähnchen-Yufka-Muffins

Zubereitung:

1. Für die Hähnchen-Yufka-Muffins zuerst die Hähnchenfilets in kleine Würfel schneiden und in 2 EL Öl von jeder Seite 3 bis 5 Minuten scharf anbraten. Dann kurz zur Seite stellen.



2. Dann die kleingeschnittenen Tomaten und Lauchzwiebelringe in der gleichen Pfanne für circa 3 bis 4 Minuten braten.



3. Jetzt die Yufka-Teigblätter vierteln und Muffinformen damit in mehreren Schichten auslegen – dabei jede Lage mit etwas Öl einpinseln.





Hähnchen-Yufka-Muffins

4. Anschließend die Muffins im Ofen bei 200 Grad für circa 20 Minuten backen.



5. Zum Schluss die Muffins mit der Tomaten-Zwiebelmischung befüllen...



6. ...dann jeweils 1 Teelöffel Pesto draufgeben, mit den Hähnchenfiletwürfeln und Basilikum toppen...



7. ...und Hähnchen-Yufka-Muffins Stück für Stück genießen!

WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Yufka-Muffins



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

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-gefluegel.de