



Hähnchenwürfel mit Orecchiette

Zutaten

(für 4 Personen):

- 4 Hähnchenfilets
- 500 g Orecchiette
- 1 EL Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen
- 2 TL körniger Senf
- 75 g Tomaten in Öl
- 300 g Crème Fraîche
- 2 TL smoked Paprika
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- 1 Zitrone
- 100 g Baby-Spinat
- 20 g Parmesan



Nährwerte:

Pro Portion ca. 732 kcal, 34 g Fett, 50 g Kohlenhydrate, 51 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

25 Minuten



Hähnchenwürfel mit Orecchiette

Zubereitung:

1. Zuerst die die Nudeln nach Packungsangabe kochen. Währenddessen die Hähnchenfilets würfeln...



2. ...und in 1 EL Öl circa 7 bis 10 Minuten scharf anbraten. Dann kurz zur Seite stellen.



3. In der gleichen Pfanne den Knoblauch mit Senf und fein gewürfelten Tomaten anschwitzen.





Hähnchenwürfel mit Orecchiette

4. Dann Crème fraîche und Kräuter dazugeben und circa 3 bis 5 Minuten köcheln lassen.



5. Jetzt nur noch Orecchiette, Spinat und 4 EL Nudelwasser einrühren, einmal aufkochen...



6. ...mit den Hähnchenwürfeln toppen, mit Parmesan anrichten und genießen. ☑



Hähnchenwürfel mit Orecchiette



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