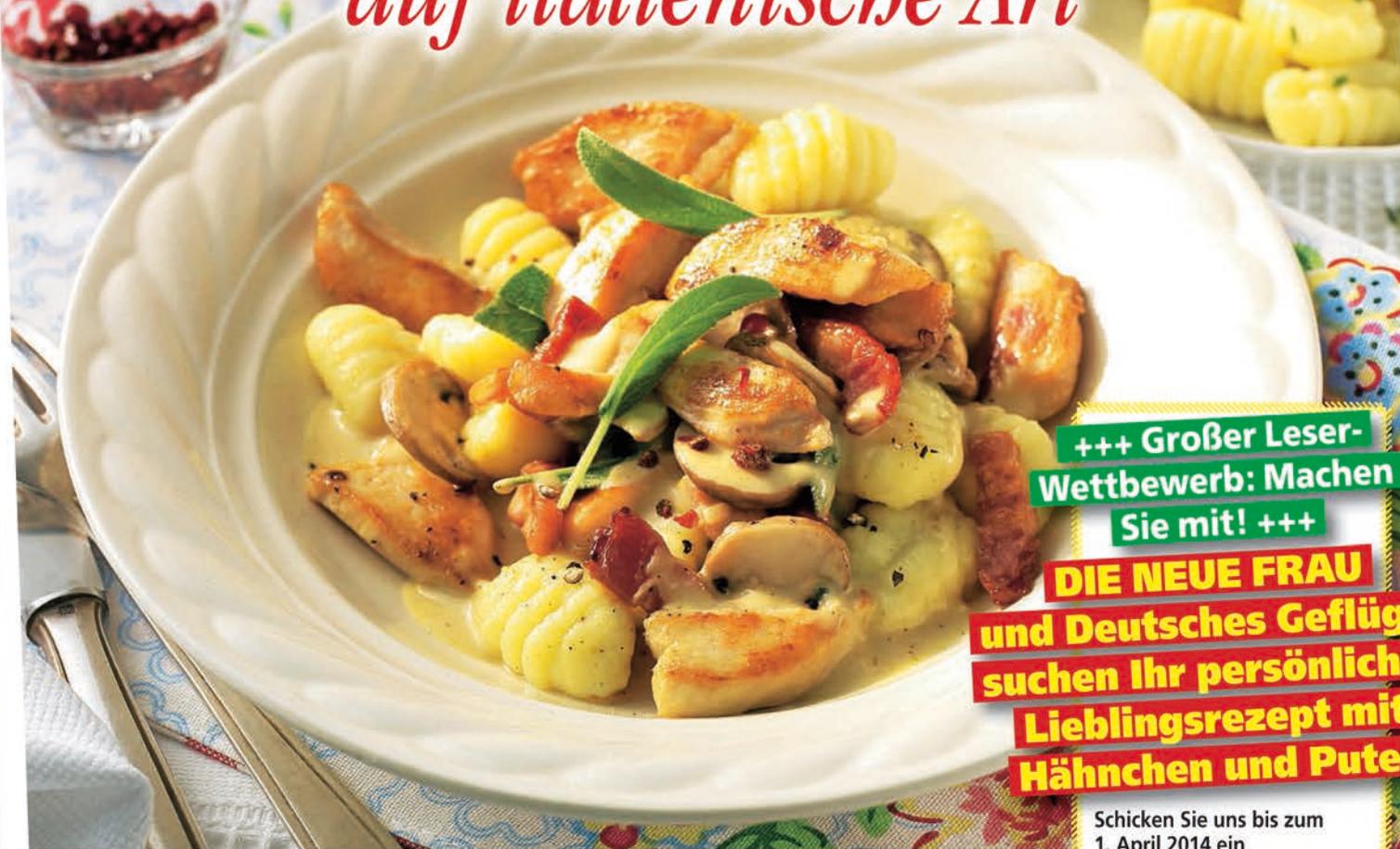


Eine Portion Raffinesse für den Klassiker

Hähnchen-Geschnetzeltes auf italienische Art



**+++ Großer Leser-
Wettbewerb: Machen
Sie mit! +++**

**DIE NEUE FRAU
und Deutsches Geflügel
suchen Ihr persönliches
Lieblingsrezept mit
Hähnchen und Pute!**

Knusprige Hähnchenstreifen alla Carbonara

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 250 g Hähnchenbrust
- 250 g Gnocchi
- 75 g Parmesan
- ½ Bund Salbei
- 100 ml Geflügelbrühe
- 100 ml Sahne
- 4 Eigelbe
- Abrieb von 2 Zitronen
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 100 g durchwachsenen Speck
- 200 g braune Champions
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Gnocchi bissfest garen. Parmesan reiben, Salbei grob hacken. 3/4 der Geflügelbrühe, Sahne, Eigelbe und Zitronenabrieb in einer Schüssel

verrühren. Parmesan und Salbei dazugeben, salzen und pfeffern.
2. Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Speck und Champignons ebenfalls in Scheiben schneiden.
3. Hähnchenbruststreifen in Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen. Speck kross anbraten, Pilze ca. 3 Minuten mitbraten lassen.
4. Zum Schluss alle Zutaten zusammen in die Pfanne geben und mit der Eier-Sahne vermengen. Abschmecken und je nach Bedarf nachwürzen. Kurz stocken lassen, anrichten und servieren.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.
Pro Portion: 656 kcal / 2742 kJ
Preis pro Portion: ca. 1,50 Euro

Einkaufs-Tipp

■ Achten Sie beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die deutsche Herkunft, zu erkennen an den „D“s auf der Verpackung. Diese stehen für eine streng kontrollierte heimische Erzeugung nach hohen Standards für den Tier-, Umwelt- und Verbraucherschutz.

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

Schicken Sie uns bis zum 1. April 2014 ein Geflügelrezept mit Foto, unter dem **Stichwort: Rezeptwettbewerb an DIE NEUE FRAU PF 2031** 76490 Baden-Baden oder per Mail an dieneuefrau@klambt.de

Mitmachen lohnt sich doppelt, denn die drei besten Rezepte werden in DIE NEUE FRAU abgedruckt und zusätzlich mit einem Preisgeld zwischen 100 und 250 Euro belohnt.

Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

