

Grüner Spargel mit Hähnchen und Bandnudeln

Zubereitet mit: Knorr

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 500 g grüner Spargel
- Jodsalz
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl mariniert
- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 1 EL Olivenöl
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch
- 125 g Butterwürfel
- 1 EL gehackte Petersilie
- 150 g Pappardelle oder andere Bandnudeln
- 40 g Ziegenkäse (z.B. Crottin Chavignol), alternativ Parmesan

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3446 kJ
Energie (Kilokalorien):	825 kcal
Fett:	49 g
davon gesättigte Fettsäuren:	27 g
Kohlenhydrate:	47 g
davon Zucker:	7,4 g
Ballaststoffe:	5,2 g
Eiweiß:	46 g
Salz:	1,9 g

Zubereitung

1. Spargel putzen, im unteren Drittel schälen und die Enden abtrennen. In kochendem Salzwasser knapp garen, dann abtropfen lassen und schräg in Stücke schneiden. Die getrockneten Tomaten klein schneiden.

2. Hähnchenbrustfilet in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne in Olivenöl kurz scharf anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und leicht salzen. Spargel und Tomaten in die Pfanne geben und kurz durchschwenken, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben (nicht mehr kochen!).

3. Inzwischen Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise in 125 ml kaltes Wasser einrühren und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze nach und nach die Butter unterrühren und schmelzen

lassen. Fein gehackte Petersilie untermischen.

4. Die Pappardelle in kochendem Salzwasser bissfest kochen, dann abtropfen lassen. Den Ziegenkäse in feine Scheiben hobeln.

5. Die Pappardelle mit der Fleisch-Spargel-Pfanne, der Hollandaise sowie dem Käse servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen