



# APHRODITES ZAUBER



## ZUTATEN:

250 g	Hähnchenbrust
200 g	Orzo Nudeln
1	Karotte
1	Zwiebel
400 ml	Brühe
100 g	Creme Fraiche
1	Knoblauchzehe
1 EL	Petersilie
60 g	Babyspinat
Saft	einer 1/2 Zitrone
1 TL	Magic Dust
etwas	Salz

## ZUBEREITUNG:

Die in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebel und Karotte werden mit etwas Öl im heißen Dutch Oven glasig angedünstet. Dann gibst Du die Orzo Nudeln sowie die klein gehackte Knoblauchzehe dazu und schwitzt es ebenfalls für 2 bis 3 Minuten mit an.

Nun gibst Du die Brühe, die Gewürze und die klein geschnittene Hähnchenbrust dazu. Mit geschlossenem Deckel lässt Du das Gericht etwas 10-15 Minuten leicht köcheln.

Nun gibst Du den Blattspinat, den Zitronensaft und das Creme Fraiche dazu. Nach etwa 2 Minuten ist das Gericht auch schon verzehrfertig.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

