



**ALB·GOLD**

**DINKEL  
FARFALLE  
MIT TOMATEN  
UND CHICKEN  
NUGGETS**



LECKERE REZEPT-IDEE

NACHHALTIG, SINNVOLL  
UND LECKER.

NEU



Verpackung hergestellt  
aus nachhaltiger  
Forstwirtschaft



Bedruckt mit  
Farben auf  
Wasserbasis



≈65%  
weniger CO<sub>2</sub>

65% weniger  
CO<sub>2</sub>-Ausstoß  
gegenüber  
Plastikver-  
packung\*



Nudeln aus bestem  
Bio Hartweizen und  
Naturland Dinkel

\*Quelle: IVL Swedish Environmental Research Institute: Report NUMBER U 5052



ALB·GOLD

DINKEL  
FARFALLE  
MIT TOMATEN  
UND CHICKEN  
NUGGETS



LECKERE REZEPT-IDEE

## DINKEL FARFALLE MIT TOMATEN UND CHICKEN NUGGETS



Mehr Rezepte unter  
[alb-gold.de/rezepte](http://alb-gold.de/rezepte)

### SIE BENÖTIGEN

- 350 g ALB-GOLD Dinkel Farfalle
  - 1 kg bunte Cocktailtomaten, halbiert
  - 50 ml Olivenöl
  - 2-3 Knoblauchzehen, gehackt
  - ¼ Bund italienische Kräuter
  - Salz, Pfeffer
  - Cayennepfeffer
  - ca. 1 EL Balsamico
- Für die Nuggets
- 2 EL ALB-GOLD Pesto Rosso
  - 450 g Hähnchenbrust
  - 125 g Cornflakes, grob zerkleinert



 45 MINUTEN



EINFACH

GUTEN  
APPETIT



### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 210 °C (Umluft) vorheizen.
2. Tomaten mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern mischen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und im Ofen ca. 25 Min. garen.
3. Für die Nuggets Fleischstücke (3 x 4 cm große Stücke) zuerst **kräftig** mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Pesto rundum einreiben und zuletzt in Cornflakes wälzen. Diese gründlich andrücken und auf einem, mit Backpapier ausgelegtem, Backblech ca. 15 Min. goldbraun knusprig garen.
4. Währenddessen Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
5. Gegarte Tomaten mit Nudeln mischen, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Balsamico abschmecken und mit Nuggets servieren.

### UNSER UPCYCLING-TIPP:

Zur Verschönerung der Küchenkräuter einfach den leeren Papierbeutel „auf links“ krepeln, auf die gewünschte Höhe zuschneiden und Kräuter hineinstellen.

