Parmesan HÃ¤hnchen auf Spaghetti | Chicken Parmesan

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

Inhalt entsperren
Weitere Informationen

Entdecken Sie das perfekte Rezept fÃ¼r Chicken Parmesan, das Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen lÃ¤sst! Unsere Version dieses klassischen italienischen Gerichts ist einfach zuzubereiten und garantiert ein kÃ¶stliches Ergebnis.

Unser Rezept verwendet zarte HÃ¼hnerbrust, die mit einer knusprigen Panade und einer reichhaltigen Tomatensauce Ã¼berzogen ist. Die Kombination aus frischen KrÃ¤utern, KÃ¤se und GewÃ¼rzen verleiht dem Gericht einen unwiderstehlichen Geschmack, der Ihre Familie und Freunde begeistern wird.

Das Beste an unserem Rezept ist, dass es in weniger als einer Stunde zubereitet werden kann und keine komplizierten Zutaten erfordert. Sie benÃ¶tigen nur einfache Zutaten wie HÃ¼hnerbrust, Paniermehl, ParmesankÃ¤se, TomatensoÃ?e und GewÃ¼rze, die Sie wahrscheinlich bereits zu Hause haben.

Unser Chicken Parmesan ist eine hervorragende Wahl fÃ¼r ein Familienessen oder wenn Sie GÃ¤ste haben. Es ist nicht nur lecker, sondern auch eine gesunde Option, da es eine hervorragende Proteinquelle darstellt und keine kÃ¼nstlichen Zusatzstoffe oder Farbstoffe enthÃ¤lt.

Also, worauf warten Sie noch? Schauen Sie das Video an, um das vollstÃ¤ndige Rezept fÃ¼r Chicken Parmesan zu erhalten und beeindrucken Sie Ihre Familie und Freunde mit diesem kÃ¶stlichen italienischen Gericht! Unsere Schritt-fÃ¼r-Schritt-Anleitung ist einfach zu folgen und garantiert ein Ergebnis, das Sie lieben werden. Probieren Sie es noch heute aus und erleben Sie den Geschmack Italiens in Ihrem eigenen Zuhause!

Rezept:

1 HÃ¤hnchenbrust

1 Portion Nudeln

2 Zehen Knoblauch

1 Schalotte

Frischer Thymian

Ein paar Kirschtomaten

Passierte Tomaten ca 500ml

Tomatenmark

Salz/Pfeffer/PastagewÃ¼rz (bzw PizzagewÃ¼rz)

Frischer Basilikum

PanierstraÃ?e

Geriebener Parmesan

Geriebener Mozzarella