

Parmesan Hähnchen 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 für Chicken Parmesan, das Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt! Unsere Version dieses klassischen italienischen Gerichts ist einfach zuzubereiten und garantiert ein köstliches Ergebnis.

Unser Rezept verwendet zarte Hähnchenbrust, die mit einer knusprigen Panade und einer reichhaltigen Tomatensauce überzogen ist. Die Kombination aus frischen Kräutern, Käse und Gewürzen 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 benötigen nur einfache Zutaten wie Hähnchenbrust, Paniermehl, Parmesankäse, Tomatensoße und Gewürze, die Sie wahrscheinlich bereits zu Hause haben.

Unser Chicken Parmesan ist eine hervorragende Wahl für ein Familienessen oder wenn Sie Gäste haben. Es ist nicht nur lecker, sondern auch eine gesunde Option, da es eine hervorragende Proteinquelle darstellt und keine künstlichen Zusatzstoffe oder Farbstoffe enthält.

Also, worauf warten Sie noch? Schauen Sie das Video an, um das vollständige Rezept für Chicken Parmesan zu erhalten und beeindrucken Sie Ihre Familie und Freunde mit diesem köstlichen italienischen Gericht! Unsere Schritt-für-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 Hähnchenbrust

1 Portion Nudeln

2 Zehen Knoblauch

1 Schalotte

Frischer Thymian

Ein paar Kirschtomaten

Passierte Tomaten ca 500ml

Tomatenmark

Salz/Pfeffer/Pastagewürz (bzw Pizzagewürz)

Frischer Basilikum

Panierstraße

Geriebener Parmesan

Geriebener Mozzarella