

Einfach und schnell zubereiteter Genuss



Entdecken Sie die Geflügelproduktelinie «Don Pollo» in Ihrer Migros.

Haben Sie Fragen zu den «Don-Pollo»-Produkten?

Infos bei M-Infoline
☎ 0848 84 0848
oder
+41 1 444 72 85
(Ausland) und
www.migros.ch



Fein und leicht: Chicorée mit Pilzen und Poulet (Rezept rechts).

Bilder Saison-Küche/Dick Vredenbreght

REZEPT

Chicorée mit Pilzen und Poulet

Zutaten für 4 Personen: ½ Bund Petersilie, 1 Bund Kerbel, 2 Schalotten, 500 g «Don Pollo»-Poulet-Minifilets (aufgetaut), 1½ Zitronen, 4 Chicorées, 100 g braune Champignons, 1½ EL Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

- 1) Petersilie und Kerbel waschen, trockentupfen. Von den Kräutern etwas für die Garnitur beiseite legen. Vom Rest die Blätter abzupfen und hacken. Schalotten fein würfeln. Poulet-Minifilets in Streifen schneiden. Zitronen auspressen; davon 3 EL Saft beiseite stellen.
- 2) Eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen, den restlichen Zitronensaft beifügen. Chicorées, längs halbieren, den Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden. Im Zitronenwasser waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Champignons putzen, mit einem feuchten Tuch abreiben und fein scheideln.
- 3) In einer Pfanne die Butter schmelzen. Die Schalotten darin goldgelb dünsten. Pouletstreifen und Champignonscheiben leicht salzen und pfeffern. Pouletstreifen zu den Schalotten geben. Kurz mitdünsten. Die Champignons zufügen und unter Wenden mitdünsten. Die Chicoréestreifen zugeben. Mit 3 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Vier bis sechs Minuten dünsten. Die gehackten Kräuter darüberstreuen und anrichten. Mit Kerbelzweigen und Petersilie garnieren.

Sie kennen doch die Situation: Unverhofft steht Besuch vor der Türe, oder die Kinder bringen ein paar «Gschpäpli» zum Spielen und Essen mit. Oder Sie wollen einfach nicht zu lange in der Küche stehen, weil Sie noch etwas anderes Wichtiges vorhaben. Das Gericht soll einfach und schnell zubereitet werden können. Jetzt sind Sie froh, dass Sie auf die «Don Pollo»-Produkte der Migros zurückgreifen können. Zudem wis-

sen Sie, dass Geflügelfleisch sehr beliebt ist, weil es vielseitig zubereitet werden kann, äusserst fettarm, zart und schmackhaft ist.

Die Produktpalette ist vielseitig und erstreckt sich von marinierten, panierten Köstlichkeiten, frisch oder tief gekühlt, bis hin zu Charcuterieartikeln aus Geflügelfleisch. Die Zubereitung ist schnell und einfach (etwa zehn Minuten), kann im Ofen, in der Mikrowelle, der Bratpfanne oder der Friteuse erfol-

gen. Die verschiedenen Produkte (Nuggets, Minifilet, Cordon bleu oder Schnitzel) lassen sich einfach portionieren. Auf der Verpackung ist die Herkunft des Geflügels – sie stammen aus ausgewählten und kontrollierten Betrieben aus Europa – klar deklariert. Und: Mit «Don Pollo»-Produkten zaubern Sie ein günstiges Gericht auf den Tisch. Guten Appetit!

EBS



Trutenschnitzel paniert (jetzt in Aktion), hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus Frankreich, 1 kg, **Fr. 12.– statt Fr. 16.80**



Poulet-Minifilets mit Gewürzlake, hergestellt in Deutschland mit Fleisch aus Deutschland, 500 g, Fr. 9.20



Poulet-Nuggets, hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus Ungarn, 500 g, Fr. 9.–



Poulet-Cordon-bleu, hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus Ungarn, 1 kg, Fr. 19.–