



Μαγειρεύοντας με τα  
**Τα παιδικά μας**





## Μαργαρίτες με κοτόπουλο, ντομάτα και βασιλικό

### Συστατικά

- 500 γρ. ΗΛΙΟΣ Μαργαρίτες “τα παιδικά μας”
- 4 ντομάτες, κομμένες σε κύβους, χωρίς σπόρους
- 1 μάτσο φρέσκο βασιλικό, κομμένο σε ψιλές λωρίδες
- 2 φιλέτα στήθος κοτόπουλο
- 50 ml ελαιόλαδο
- αλάτι και πιπέρι προαιρετικά
- 1-2 φύλλα βασιλικού για διακόσμηση



### Διαδικασία

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200 °C. Αλατοπιπερώνουμε το κοτόπουλο και το ψήνουμε στο φούρνο για 20 περίπου λεπτά. Συγχρόνως βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, σύμφωνα με τον χρόνο που αναγράφεται στην συσκευασία. Μόλις τα σουρώσουμε, τα ανακατεύουμε με το ελαιόλαδο, τις ντομάτες, τον βασιλικό και προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Σερβίρουμε με το κοτόπουλο κομμένο σε ροδέλες και διακοσμούμε με 1-2 φύλλα βασιλικού.

Τα ζυμαρικά **ΗΛΙΟΣ Μαργαρίτες** αποτελούν **εξαιρετική επιλογή για ένα παιδικό γεύμα πλούσιο σε ενέργεια και υδατάνθρακες στο πλαίσιο μιας ισορροπημένης διατροφής.**

Πεντανόστιμα, εύκολα και γρήγορα στο βράσιμο, μαγειρέψτε τα, σκέτα, με τριμμένο τυρί, την αγαπημένη τους σάλτσα, σε σούπες ή σε σαλάτες, κάνοντας το καθημερινό φαγητό παιχνίδι. Από τα πιο αγαπημένα λουλούδια των παιδιών, οι μαργαρίτες τα προσκαλούν να δημιουργήσουν ανθισμένες συνθέσεις τρώγοντας και παίζοντας!

Ανακαλύψτε όλα τα πρωτότυπα είδη της σειράς  
τα **παιδικά μας ΗΛΙΟΣ!**



**ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**

**ΠΑΝ. ΣΠ. ΔΑΚΟΣ Α.Β.Ε.Ε.Ζ.Τ.**

11<sup>ο</sup> ΧΛΜ Ε.Ο. Αθηνών - Λαμίας, 14451 ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΤΤΙΚΗΣ, ΑΘΗΝΑ

ΤΗΛ: (+30) 210 2840140 - 7, FAX: (+30) 210 2816787

e-mail: [welcome@heliospasta.gr](mailto:welcome@heliospasta.gr) | [www.heliospasta.gr](http://www.heliospasta.gr) | [f/heliospasta](https://www.facebook.com/heliospasta)

*Το παρόν τυπώθηκε με οικολογικά μελάνια και βερνίκι νερού.*



ΕΔΡΑ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ  
ΙΔΙΟΚΤΗΤΕΙΑ  
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

