WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Gorgonzola-Putengeschnetzeltes mit Blumenkohl und Champignons

## *Zutaten (für 4 Personen):*

400 g Putengeschnetzeltes
1 Blumenkohl
2 Zwiebeln
500 g Champignons
0.5 Stange Lauch
200 ml Milch
200 ml Brühe
200 g Gorgonzola

## *Nährwerte:*

Pro Portion ca. 484 kcal, 20 g Fett, 15 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

## *Zubereitungszeit:*

Circa 35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Gorgonzola-Putengeschnetzeltes mit Blumenkohl und Champignons

## *Zubereitung:*

1. Den Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und in Salzwasser solange garen, bis er weich ist. Das dauert circa 10 bis 12 Minuten. Übrigens: Wenn du etwas Milch oder Zitronensaft dem Wasser hinzufügst, behält der Kohl seine weiße Farbe. Zwiebeln schälen und fein würfeln, Champignons und Lauch putzen und in Scheiben schneiden. Dann das Putengeschnetzelte mit Zwiebeln, Champignons und Lauch in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten anbraten.

2. Zuletzt Brühe, Milch und Gorgonzola einrühren, 10 Minuten köcheln lassen, über den Blumenkohl geben…

3. …und genießen. 

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Gorgonzola-Putengeschnetzeltes mit Blumenkohl und Champignons

## Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**