

Gnocchi mit Putenfiletwürfeln

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Putenfilet (aus deutscher Erzeugung)
300 g Grünkohl
300 g Hokkaido Kürbis
1 Zwiebel
2 EL Öl
200 g Crème fraîche
200 ml Geflügelbrühe
1 TL Curry
Thymian
1 TL Pfeffer
0.5 TL Salz
500 g Gnocchi (Kühlung)
2 EL Butter
25 g Pistazien



Nährwerte:

Pro Portion ca. 608 kcal, 23 g Fett, 58 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß

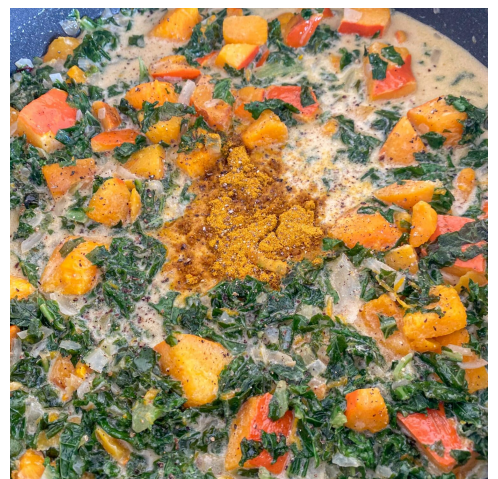
Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

Gnocchi mit Putenfiletwürfeln

Zubereitung:

1. Grünkohl putzen und kleinzupfen. Kürbis entkernen und würfeln, die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Alles zusammen in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten anbraten.
2. Crème fraîche und Brühe dazugeben und für 12 bis 15 Minuten köcheln lassen.
3. Anschließend mit Curry, gehacktem Thymian und etwas Salz und Pfeffer abschmecken.



Gnocchi mit Putenfiletwürfeln

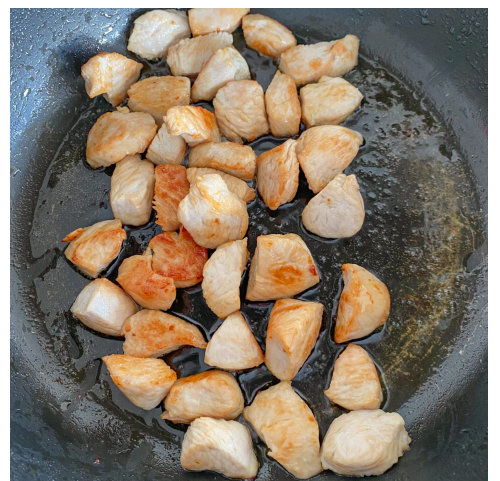
4. Dann die Gnocchi in der Butter anbraten.



5. Zum Schluss die Putenfilets würfeln...



6. ... und in 1 EL Öl für 5 bis 7 Minuten rundherum knusprig braun anbraten.



7. Alles auf Tellern anrichten, mit Pistazien toppen und genießen. Lecker!

Gnocchi mit Putenfiletwürfeln



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-gefluegel.de**