



Puten-Kartoffel-Gulasch mit Baguette

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Putenfilet (gewürfelt)
1 Zwiebel
1 EL Butterschmalz
250 g Kartoffel
250 g Süßkartoffel
400 g Kürbis
200 g Champignons
50 g getrocknete Tomaten in Öl
Thymian
2 TL Café de Paris
300 ml Geflügelbrühe
150 ml passierte Tomaten
1 TL Paprika rosenscharf
1 Baguette
1 TL Salz
2 TL Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 504 kcal, 6 g Fett, 59 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

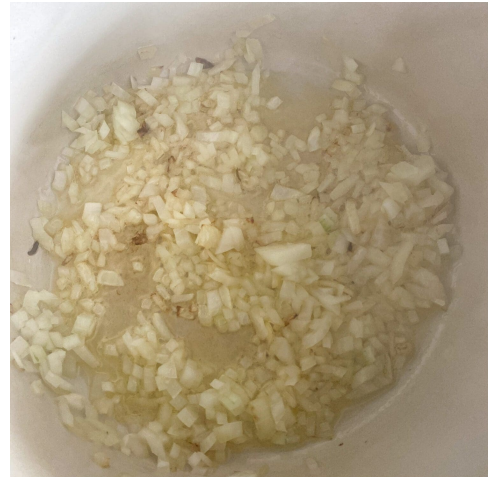
circa 45 Minuten



Puten-Kartoffel-Gulasch mit Baguette

Zubereitung:

1. Zuerst die Zwiebel schälen, fein würfeln und in dem Butterschmalz anschwitzen.



2. Dann die Putenfiletwürfel für circa 5 bis 7 Minuten mit den Zwiebeln scharf anbraten.



3. Jetzt die Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und fein würfeln. Als nächstes den Kürbis und die Champignons putzen und ebenfalls kleinschneiden. Alles zu den Putenfiletwürfeln geben und für 2 bis 3 Minuten mitbraten.



Puten-Kartoffel-Gulasch mit Baguette

4. Zum Schluss die restlichen Zutaten in den Topf geben, umrühren und alles zusammen circa 20 bis 25 Minuten köcheln lassen.



5. Puten-Kartoffel-Gulasch Salz und Pfeffer abschmecken und mit Baguette genießen!



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Kartoffel-Gulasch mit Baguette



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