WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mit Bärlauch gratinierte Putenschnitzel

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenschnitzel
50 g Bärlauch
100 g Parmesan
25 g Pinienkerne
2 EL Öl
150 g Datteltomaten
1 Zwiebel
500 g Bandnudeln
Salz & Pfeffer
200 g Crème fraîche
200 ml Brühe



Nährwerte:

Pro Portion ca. 693 kcal, 32 g Fett, 50 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

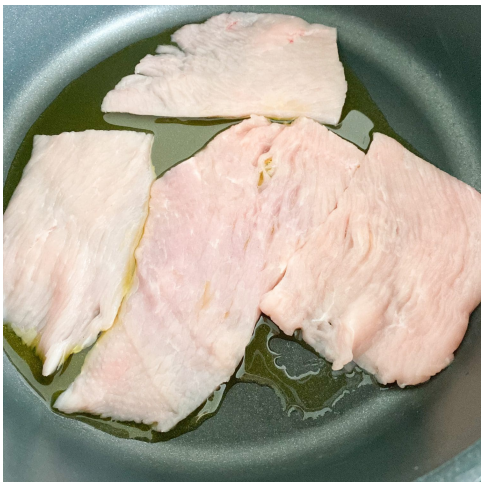
Mit Bärlauch gratinierte Putenschnitzel

Zubereitung:

1. Zuerst den Bärlauch putzen und hacken. Dann die Pinienkerne ebenfalls hacken und beides mit dem Parmesan mischen.



2. Als nächstes die Putenschnitzel in dem Öl von jeder Seite 2 Minuten anbraten…



3. …bis sie schön goldbraun sind.

Mit Bärlauch gratinierte Putenschnitzel



4. Dann die Bärlauch-Mischung auf den Putenschnitzeln verteilen und im Ofen mit der Grillfunktion circa 3 bis 4 Minuten gratinieren. Die Nudeln nach Packungsangabe garen.



5. Die Zwiebel schälen und würfeln und mit den Tomaten in der gleichen Pfanne circa 3 Minuten anschwitzen.



Mit Bärlauch gratinierte Putenschnitzel

6. Dann mit Brühe und Crème fraîche circa 5 bis 7 Minuten köcheln lassen.



7. Zum Schluss die Nudeln unterheben,…



8. …alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den gratinierten Putenschnitzeln anrichten und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mit Bärlauch gratinierte Putenschnitzel



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**