WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pastinakencremesuppe mit Pollo fino

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Pollo fino
750 ml Gemüsebrühe
300 g Pastinaken
1 Zwiebel
300 g Kartoffeln
1 EL Öl
250 ml Kokosmilch
Salz und Pfeffer
Petersilie
3 EL Chiliöl
2 EL Sonnenblumenkerne



Nährwerte:

Pro Portion ca. 564 kcal, 35 g Fett, 32 g Kohlenhydrate, 25 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pastinakencremesuppe mit Pollo fino

Zubereitung:

1. Zuerst das ausgelöste Hähnchenschenkelfleisch in der Brühe circa 20 Minuten garen.



2. In der Zwischenzeit Pastinaken, Zwiebel und Kartoffeln schälen und kleinschneiden. Dann alles zusammen in dem Öl circa 5 Minuten anrösten.
   Als nächstes das Pollo fino aus der Brühe nehmen und im Ofen bei 80 Grad warmhalten.



3. Jetzt die Brühe zu dem Gemüse geben und das Gemüse 25 Minuten weichkochen.

Pastinakencremesuppe mit Pollo fino



4. Dann alles pürieren,…



5. …die Kokosmilch angießen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pastinakencremesuppe mit Pollo fino

6. Zum Schluss das Fleisch mit zwei Gabeln kleinzupfen, mit der Suppe anrichten und…



7. …mit Petersilie und Chiliöl genießen. Lecker!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pastinakencremesuppe mit Pollo fino



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**