

Putengeschnetzeltes mit Kürbis und Knöpfle

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Putengeschnetzeltes
750 g Kürbis
1 Zwiebel
3 EL Butter
500 g Knöpfle (Kühlung)
Petersilie
2 TL Paprika edelsüß
2 Lauchzwiebeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 526 kcal, 12 g Fett, 62 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten



Putengeschnetzeltes mit Kürbis und Knöpfle

Zubereitung:

1. Als erstes den Kürbis halbieren, das Kerngehäuse entfernen und anschließend den Kürbis in Würfel schneiden. Danach die Zwiebel schälen und ebenfalls kleinschneiden. Kürbis- und Zwiebelstücke zusammen mit Putengeschnetzeltem in Butter für circa 8 bis 10 Minuten anbraten.



2. Dann Knöpfle und gehackte Petersilie unterrühren und mit Paprikagewürz abschmecken.



3. Zum Schluss nur noch alles für weitere 2 bis 3 Minuten braten, mit Lauchzweibelringen toppen, anrichten und Putengeschnetzeltes mit Kürbis und Knöpfle genießen!



Putengeschnetzeltes mit Kürbis und Knöpfle



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