

Putengeschnetzeltes mit Rote-Bete-Gnocchi und Petersilien-Walnuss-Pesto

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Putenfilet
1 Bund Petersilie
75 g Walnüsse
60 ml Öl
1 Knoblauchzehe
100 g Parmesan
500 g Rote Bete Gnocchi (Kühlung)
100 g Rucola
1 Limette



Nährwerte:

Pro Portion ca. 667 kcal, 35 g Fett, 43 g Kohlenhydrate, 41 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 20 Minuten

Putengeschnetzeltes mit Rote-Bete-Gnocchi und Petersilien-Walnuss-Pesto

Zubereitung:

1. Zu Beginn die Petersilie mit Walnüssen, 50 ml Öl, dem Knoblauch und Parmesan zu einem Pesto pürieren.
2. Putenfilet – wir achten beim Einkauf übrigens immer auf die heimische Herkunft – kleinschneiden und zusammen mit den Rote-Bete-Gnocchi in dem restlichen Öl für circa 10 Minuten in der Pfanne scharf anbraten. Dabei das Putengeschnetzelte regelmäßig umrühren.
3. Im Anschluss nach und nach das Petersilien-Walnuss-Pesto einrühren.



Putengeschnetzeltes mit Rote-Bete-Gnocchi und Petersilien-Walnuss-Pesto



4. Abschließend alles auf einem Teller anrichten und nach Belieben Rucola unterheben. Fertig ist das leckere Putengeschnetzelte!



Putengeschnetzeltes mit Rote-Bete-Gnocchi und Petersilien-Walnuss-Pesto



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**