WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Kürbis-Eintopf

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Putenfilet (aus deutscher Erzeugung)
2 Zwiebeln
250 g Hokkaido
300 g Kartoffeln
2 EL Öl
1 Knoblauchzehe
2 EL Paprika edelsüß
500 ml Gemüsebrühe
2 TL Paprika rosenscharf
1 TL Majoran
1 Lorbeerblatt
100 g Crème fraîche
Salz & Pfeffer
Schnittlauch



Nährwerte:

Pro Portion ca. 378 kcal, 15 g Fett, 29 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Kürbis-Eintopf

Zubereitung:

1. Putenfilet kleinschneiden. Jetzt Zwiebeln, Kartoffeln und Knoblauch schälen und würfeln. Danach den Kürbis putzen und ebenfalls kleinschneiden. Jetzt alles zusammen circa 5 Minuten in dem Öl anbraten.



2. Anschließend Brühe und Gewürze dazugeben und circa 25 bis 30 Minuten köcheln lassen.



3. Jetzt nur noch Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertig.

Puten-Kürbis-Eintopf



4. Zum Schluss den Puten-Kürbis-Eintopf auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und Löffel für Löffel genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Kürbis-Eintopf



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**