WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Rote Bete Suppe mit Putenspießen

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Putenfilet
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl
500 g Rote Bete (gegart)
500 ml Gemüsebrühe
1 TL Rauchsalz
1 Zitrone
50 g Schmand
Dill



Nährwerte:

Pro Portion ca. 220 kcal, 6 g Fett, 13 g Kohlenhydrate, 27 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

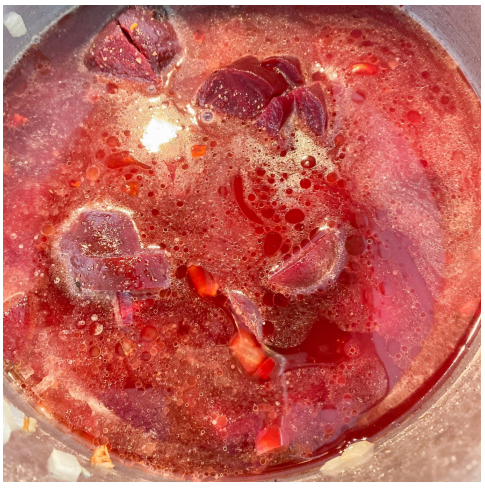
Rote Bete Suppe mit Putenspießen

Zubereitung:

1. Zuerst die Zwiebel und den Knoblauch schälen, kleinschneiden und in dem Öl für circa 3 bis 5 Minuten anschwitzen.



2. Die fertig gegarte Rote Bete, inklusive Saft, Gemüsebrühe, Salz und Zitronensaft in einem Kochtopf einmal kurz aufkochen lassen.



3. Anschließend alles zusammen mit dem Pürierstab zu einer feinen Suppe vermischen.

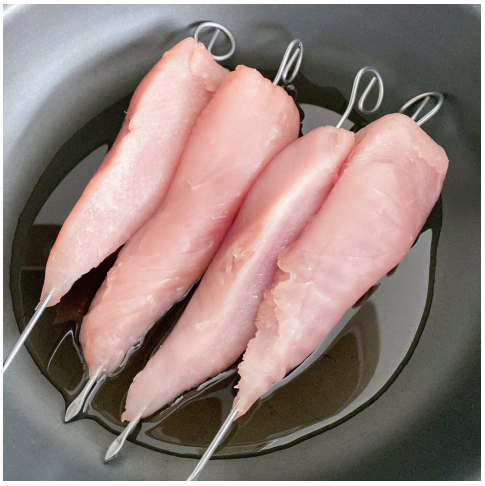
WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Rote Bete Suppe mit Putenspießen



4. Dann die Putenfilets halbieren, auf Spieße stecken und von jeder Seite für circa 3 bis 5 Minuten scharf anbraten.



5. Jetzt nur noch Schmand in einen Spritzbeutel füllen und damit ein Herz auf die Suppe aufspritzen. Putenspieße anlegen, Suppe mit Dill toppen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Rote Bete Suppe mit Putenspießen



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**