WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Tomatensuppe mit Putenstreifen und Feta

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Putenbrustfilet
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Rapsöl
2 EL Tomatenmark
700 g Strauchtomaten
250 ml Gemüsebrühe
100 g Frischkäse
100 g Feta
Basilikum



Nährwerte:

Pro Portion ca. 384 kcal, 18 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Tomatensuppe mit Putenstreifen und Feta

Zubereitung:

1. Zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in 1 EL Rapsöl für 3 bis 5 Minuten glasig anschwitzen.



2. Dann das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten.



3. Als nächstes die Tomaten kleinschneiden, mit der Brühe ebenfalls in den Topf geben und alles 15 Minuten köcheln lassen, bis die Tomaten weich sind.

Tomatensuppe mit Putenstreifen und Feta



4. Anschließend alles mit einem Pürierstab pürieren.



5. Jetzt den Frischkäse und das gehackte Basilikum unter die Suppe rühren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Tomatensuppe mit Putenstreifen und Feta

6. Dann die Putenbrustfilets in Streifen schneiden und in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten…



7. …bis sie goldgelb gebraten sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.



8. Zum Schluss die Tomatensuppe auf Tellern anrichten, mit den Putenstreifen und gewürfeltem Feta toppen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Tomatensuppe mit Putenstreifen und Feta



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**