

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Putenfiletspieße mit Kürbis-Kartoffelsalat

### Zutaten (für 4 Personen):

400 g Putenbrustfilet

750 g Kartoffeln

500 g Hokkaido Kürbis

3 EL Öl

100 g Speckwürfel

2 TL Rosmarin

1 Zwiebel

250 ml Gemüsebrühe

1 EL Senf

2 EL Kräuteressig

1 TL Zucker

Salz und Pfeffer

2 EL Kürbiskernöl

Kürbiskerne

Schnittlauch



#### Nährwerte:

Pro Portion ca. 559 kcal, 22 g Fett, 49 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß

#### Zubereitungszeit:

30 Minuten



# Putenfiletspieße mit Kürbis-Kartoffelsalat

### Zubereitung:

1. Zuerst die Kartoffeln garen, pellen und würfeln.



2. Dann den Kürbis würfeln und in 1 EL Öl circa 10 Minuten anbraten.



3. Die Speckwürfel und den Rosmarin für weitere 3 bis 4 Minuten mitbraten.





Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Putenfiletspieße mit Kürbis-Kartoffelsalat

4. Die Zwiebel schälen, kleinschneiden und mit Brühe, Senf, Essig, Zucker und einer Prise Salz und Pfeffer aufkochen.



5. Kartoffeln und Dressing mit dem Kürbis mischen und ziehen lassen.



6. Jetzt die Putenfilets längs halbieren, auf Spieße stecken und in 2 EL Öl...



7. ...von jeder Seite 3 bis 5 Minuten goldbraun anbraten.



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Putenfiletspieße mit Kürbis-Kartoffelsalat



8. Zum Schluss die Putenfiletspieße mit dem Kürbis-Kartoffelsalat anrichten und mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Schnittlauch genießen. Happy Thanksgiving!





## Putenfiletspieße mit Kürbis-Kartoffelsalat



#### **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**