WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mais-Suppe mit Putenfilet-Spießen

Zutaten (für 4 Personen):

2 Putenbrustfilets
75 g Speckwürfel
2 Zwiebeln
3 EL Öl
600 g Kartoffeln
300 ml Brühe
500 ml Milch
1 Dose Mais (285g)
1 TL Majoran
Salz und Pfeffer
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 517 kcal, 20 g Fett, 41 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mais-Suppe mit Putenfilet-Spießen

Zubereitung:

1. Zuerst den Speck und gewürfelte Zwiebeln in 1 EL Öl glasig anbraten und kurz zur Seite stellen.



2. Dann die Kartoffeln schälen, kleinschneiden, in dem Bratfett für 2 bis 3 Minuten anrösten,…



3. …Brühe angießen und circa 20 Minuten weichkochen.

Mais-Suppe mit Putenfilet-Spießen



4. Warme Milch, Mais und Majoran unterrühren und alles pürieren.



5. Mit Speck-Zwiebelgemisch aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mais-Suppe mit Putenfilet-Spießen

6. Zum Schluss die Putenfilets längs halbieren, auf Spieße stecken und in 2 EL Öl…



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



8. Jetzt nur noch die Mais-Suppe mit den Putenfiletspießen anrichten und mit Petersilie genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mais-Suppe mit Putenfilet-Spießen



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**