

Puten-Piccata mit Gnocchi und Rosenkohl

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Putenschnitzel
750 g Rosenkohl
1 EL Butter
100 ml Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
75 g Frischkäse
1 TL Muskat
500 g Gnocchi
Salz und Pfeffer
4 EL Mehl
2 Eier
50 g Parmesan
3 EL Öl
50 g Granatapfelkerne



Nährwerte:

Pro Portion ca. 747 kcal, 25 g Fett, 58 g Kohlenhydrate, 61 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

Puten-Piccata mit Gnocchi und Rosenkohl

Zubereitung:

1. Zuerst den Rosenkohl in Salzwasser garen und anschließend in der Butter anschwitzen.



2. Mit Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen.



3. Dann die Brühe und Sahne dazugeben, Frischkäse und Muskat einrühren und für 10 Minuten köcheln lassen. Gnocchi garen.



Puten-Piccata mit Gnocchi und Rosenkohl

4. Die Gnocchi unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Parmesan und Eier verquirlen. Dann die Putenschnitzel erst in Mehl wenden...



6. ...und dann in der Parmesan-Ei-Mischung.



7. Puten-Piccata in Öl von beiden Seiten jeweils 3 bis 4 Minuten anbraten,

Puten-Piccata mit Gnocchi und Rosenkohl

bis sie goldbraun sind.



8. Zum Schluss Puten-Piccata mit Gnocchi und Rosenkohl anrichten und mit Granatapfelkernen genießen.



Puten-Piccata mit Gnocchi und Rosenkohl



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-gefluegel.de**