WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zweierlei Kartoffelsuppe mit zweierlei Geflügel

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Hähnchenbrustfilet
500 g Putenhackfleisch
250 g Süßkartoffeln
250 g Kartoffeln
3 Möhren
0.25 Sellerie
1 Liter Geflügelbrühe
1 Stange Lauch
Petersilie
3 Lauchzwiebeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 483 kcal, 5 g Fett, 42 g Kohlenhydrate, 58 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 40 Minuten (Davon 30 Minuten Kochzeit)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zweierlei Kartoffelsuppe mit zweierlei Geflügel

Zubereitung:

1. Hähnchenfilet würfeln. Kartoffeln, Süßkartoffeln, Möhren und Sellerie schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen in der Brühe circa 25 bis 30 Minuten garen.



2. In der Zwischenzeit aus dem Putenhack kleine Putenhackbällchen formen. Außerdem die Stange Lauch in Scheiben schneiden und die Petersilie hacken. Dann die Putenhackbällchen mit dem Lauch und der Petersilie für die letzten 5 Minuten in der Brühe mitgaren.



3. Zum Schluss nur noch die Lauchzwiebeln in feine Scheiben schneiden, die „Zweierlei Kartoffelsuppe“ damit toppen und genießen!

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zweierlei Kartoffelsuppe mit zweierlei Geflügel





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**