WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zürcher Putengeschnetzeltes mit Kartoffelpuffer

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenfilets
750 g Hokkaido
6 EL ÖL
1 Zitrone
1 TL Kräuter der Provence
Salz und Pfeffer
250 g Feldsalat
4 EL Walnüsse
80 g Granatapfel



Nährwerte:

Pro Portion ca. 563 kcal, 23 g Fett, 30 g Kohlenhydrate, 56 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zürcher Putengeschnetzeltes mit Kartoffelpuffer

Zubereitung:

1. 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.

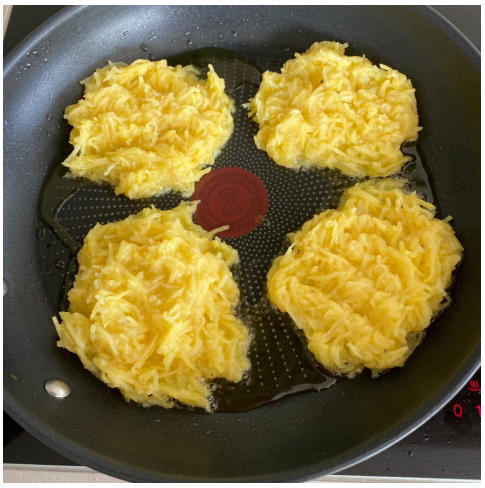


2. Zunächst den Röstiteig mit Ei und Salz und Pfeffer mischen…



3. ….und in 3 EL Öl portionsweise als Kartoffelpuffer ausbacken. Im Ofen bei 100 Grad warmhalten.

Zürcher Putengeschnetzeltes mit Kartoffelpuffer



4. Dann das Putengeschnetzelte in 2 EL Öl…



5. …circa 5 Minuten scharf anbraten, bis das Putengeschnetzelte schön goldbraun ist. Kurz zur Seite stellen.



Zürcher Putengeschnetzeltes mit Kartoffelpuffer

6. Champignons putzen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Alles mit dem Mehl in dem Bratfett 1 bis 2 Minuten anbraten.



7. Mit Sahne, Geflügelfond, Muskat und Sojasauce 10 Minuten köcheln lassen.



8. Putengeschnetzeltes und Hälfte der gehackten Petersilie unterrühren.



Zürcher Putengeschnetzeltes mit Kartoffelpuffer

9. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



10. Zum Schluss Putengeschnetzeltes und Kartoffelpuffer anrichten, mit restlicher Petersilie toppen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zürcher Putengeschnetzeltes mit Kartoffelpuffer



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**