WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Gulaschsuppe

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Putenfilet (Aus deutscher Erzeugung)
1 Zwiebel
1 EL Öl
400 g Kartoffeln
300 g Möhren
500 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
1 TL Majoran
1 EL Paprika edelsüß
1 TL Kümmel
100 g Crème fraîche
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 383 kcal, 12 g Fett, 27 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Gulaschsuppe

Zubereitung:

1. Zuerst die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Putenfilet ebenfalls würfeln und beides circa 5 Minuten in dem Öl scharf anbraten.



2. Als nächstes Kartoffeln und Möhren schälen und kleinschneiden, zu den Putenfiletwürfeln geben und weitere 3 Minuten anbraten.



3. Jetzt alles mit Brühe, gehacktem Knoblauch und Gewürzen circa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Puten-Gulaschsuppe



4. Zum Schluss die Puten-Gulaschsuppe auf Tellern anrichten, mit Crème fraîche und gehackter Petersilie toppen und genießen, genießen, genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Gulaschsuppe



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**