

Geflügelfleischwurst mit Kürbis-Spätzle

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Geflügelfleischwurst
500 g Kürbisfruchtfleisch (Hokkaido)
2 Zwiebeln
150 g Speckwürfel
3 EL Butter
300 ml Sahne
1 EL Tomatenmark
1 TL Paprika edelsüß
500 g 4 Spätzle (Kühlung)
2 Lauchzwiebeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 850 kcal, 59 g Fett, 47 g Kohlenhydrate, 29 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

Geflügelfleischwurst mit Kürbis-Spätzle

Zubereitung:

1. Zuerst das Kürbisfruchtfleisch würfeln. Dann die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. Beides mit dem Speck in 1 EL Butter circa 7 bis 8 Minuten scharf anbraten.
2. Jetzt Sahne, Tomatenmark und Paprikagewürz unterrühren und so lange kochen, bis der Kürbis weich ist.
3. In der Zwischenzeit die Spätzle in 1 EL Butter circa 5 bis 7 Minuten anbraten.



Geflügelfleischwurst mit Kürbis-Spätzle

4. Zum Schluss die Geflügelfleischwurst pellen, in Scheiben schneiden und in 1 EL Butter von jeder Seite circa 3 bis 4 Minuten braten.



5. Jetzt nur noch alles zusammen anrichten, mit Lauchzwiebelringen toppen und genießen. 🍴



Geflügelfleischwurst mit Kürbis-Spätzle



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**