WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mit Putenfiletwürfeln gefüllter Kürbis

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Putenfilet (gewürfelt)
1 Butternut-Kürbis
3 EL Sonnenblumenöl
1 Paprika
2 Lauchzwiebeln
150 g Crème fraîche
2 EL Tomatenmark
2 TL Paprika edelsüß
Salz und Pfeffer
2 EL Kräuterbutter
50 g Schafskäse
25 g Cranberries
25 g Cashews
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 586 kcal, 29 g Fett, 23 g Kohlenhydrate, 31 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten (davon 45 Minuten Garzeit im Ofen)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mit Putenfiletwürfeln gefüllter Kürbis

Zubereitung:

1. Zuerst den Kürbis halbieren, die Kerne entfernen, die Schnittflächen mit 2 EL Öl bestreichen und bei 180 Grad im Ofen für 45 Minuten weich garen. Dann den Kürbis bis auf 1 cm am Rand aushöhlen. Das Kürbisfruchtfleisch würfeln.



2. Als nächstes die Paprika und Lauchzwiebeln putzen und kleinschneiden. Beides zusammen in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



3. Das Kürbisfruchtfleisch für weitere 2 bis 3 Minuten dazugeben und mitbraten.

Mit Putenfiletwürfeln gefüllter Kürbis



4. Jetzt Crème fraîche, Tomatenmark und Paprikapulver unterheben, noch einmal erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Dann die Putenfiletwürfeln in der Kräuterbutter circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



Mit Putenfiletwürfeln gefüllter Kürbis

6. Und jetzt geht es ans Füllen: Dafür die beiden Kürbishälften zuerst mit der Gemüsemischung füllen, dann etwas Schafskäse darüber bröseln und alles mit den Putenfiletwürfeln toppen.



7. Mit Putenfiletwürfeln gefüllten Kürbis anrichten und mit Cranberries, Cashews und Petersilie genießen. Lecker!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mit Putenfiletwürfeln gefüllter Kürbis



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**