

## Puten-Kürbis-Eintopf

### Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Putenfilet (aus deutscher Erzeugung)  
2 Zwiebeln  
250 g Hokkaido  
300 g Kartoffeln  
2 EL Öl  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Paprika edelsüß  
500 ml Gemüsebrühe  
2 TL Paprika rosenscharf  
1 TL Majoran  
1 Lorbeerblatt  
100 g Crème fraîche  
Salz & Pfeffer  
Schnittlauch



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 378 kcal, 15 g Fett, 29 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten



## Puten-Kürbis-Eintopf

### Zubereitung:

1. Putenfilet kleinschneiden. Jetzt Zwiebeln, Kartoffeln und Knoblauch schälen und würfeln. Danach den Kürbis putzen und ebenfalls kleinschneiden. Jetzt alles zusammen circa 5 Minuten in dem Öl anbraten.



2. Anschließend Brühe und Gewürze dazugeben und circa 25 bis 30 Minuten köcheln lassen.



3. Jetzt nur noch Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertig.



## Puten-Kürbis-Eintopf

4. Zum Schluss den Puten-Kürbis-Eintopf auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und Löffel für Löffel genießen!



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### 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](http://www.deutsches-gefluegel.de)