WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleisch Stroganoff mit Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Putenhackfleisch
2 EL Öl
Salz und Pfeffer
400 g Champignons
2 rote Zwiebeln
2 EL Mehl
500 g Kartoffeln
5 Gewürzgurken
200 g Schmand
3.5 TL Senf
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 779 kcal, 44 g Fett, 29 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleisch Stroganoff mit Kartoffeln

Zubereitung:

1. Zuerst das Putenhackfleisch in Öl für circa 7 bis 10 Minuten scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Die Champignons waschen, kleinschneiden, dann die Zwiebeln schälen und ebenfalls kleinschneiden. Beides für circa 5 bis 7 Minuten zu dem Putenhackfleisch geben und mitbraten.



3. Zum Schluss etwas Mehl unterrühren. Nebenbei die Kartoffeln waschen, schälen und garen.



Putenhackfleisch Stroganoff mit Kartoffeln

4. Die Gewürzgurken kleinschneiden und zusammen mit Schmand, Senf und Petersilie zu dem Putenhackfleisch geben.



5. Alles gut verrühren.



6. Dann auch die gekochten Kartoffeln unterheben.



7. Zum Schluss nur noch auf dem Teller anrichten und Putenhackfleisch

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleisch Stroganoff mit Kartoffeln

Stroganoff genießen!





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**