WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zürcher Putengeschnetzeltes mit Spätzle

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Putengeschnetzeltes
2 EL Öl
500 g Spätzle
250 g Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Mehl
250 ml Sahne
200 ml Geflügelfond
1 TL Muskat
2 TL Sojasauce
Petersilie
Salz und Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 565 kcal, 25 g Fett, 38 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zürcher Putengeschnetzeltes mit Spätzle

Zubereitung:

1. Zuerst das Putengeschnetzelte in dem Öl…



2. …circa 5 Minuten scharf anbraten, bis es schön goldbraun ist. Kurz zur Seite stellen.



3. Als nächstes die Spätzle garen. Die Champignons putzen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Alles mit dem Mehl in dem Bratfett 1 bis 2 Minuten anbraten.

Zürcher Putengeschnetzeltes mit Spätzle



4. Mit Sahne, Geflügelfond, Muskat und Sojasauce 10 Minuten köcheln lassen.



5. Putengeschnetzeltes und Hälfte der gehackten Petersilie unterrühren.



Zürcher Putengeschnetzeltes mit Spätzle

6. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



7. Zum Schluss Putengeschnetzeltes und Spätzle anrichten, mit restlicher Petersilie toppen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zürcher Putengeschnetzeltes mit 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-geflügel.de**