

Putengeschnetzeltes mit Gnocchi und Rote Bete

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Putengeschnetzeltes (aus deutscher Erzeugung)
200 g Rote Bete
1 EL Honig
1 TL Salz
0.5 TL Pfeffer
0.5 TL Kreuzkümmel
500 g Gnocchi
50 g Rucola
75 g Feta
Sesam



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

circa 20 Minuten

Putengeschnetzeltes mit Gnocchi und Rote Bete

Zubereitung:

1. Zuerst die Rote Bete in kleine Würfel schneiden und mit 4 EL Zitronen-Öl, Honig, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel mischen. Dann die Gnocchi nach Packungsangabe kochen.



2. Jetzt das Putengeschnetzelte in 1 EL Zitronen-Öl circa 7 bis 10 Minuten anbraten...



3. ...bis es schön goldbraun ist.



Putengeschnetzeltes mit Gnocchi und Rote Bete

4. Zum Schluss Putengeschnetzeltes mit Gnocchi und Rote Bete anrichten, mit Feta, Rucola und Sesam toppen und 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-gefluegel.de**