

Puten-Ministeads mit Gnocchettini und Feta-Tomatensauce

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Puten-Ministeads
500 ml passierte Tomaten
200 g Feta
100 g Paprika in Öl
1 TL italienische Kräuter
5 Stiele Basilikum
100 g Cocktailtomaten
1 EL Olivenöl
2 TL Zitronenpfeffer
500 g Gnocchettini oder Gnocchi
(Kühlung)



Nährwerte:

Pro Portion ca. 820 kcal, 36 g Fett, 72 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

Puten-Ministeads mit Gnocchettini und Feta-Tomatensauce

Zubereitung:

1. Passierte Tomaten aufkochen und klein gebröselten Feta einrühren (das geht am besten mit dem Schneebesen).



2. Abgetropfte Paprika, italienische Kräuter und gehacktes Basilikum unterrühren und circa 10 Minuten köcheln lassen.



3. Tomaten dazugeben und weitere 3 bis 5 Minuten köcheln.



Puten-Ministeads mit Gnocchettini und Feta-Tomatensauce

4. Puten-Ministeads in dem Öl von jeder Seite circa 3 bis 5 Minuten scharf anbraten...



5. ...bis sie schön goldbraun sind. Dann mit dem Zitronenpfeffer bestreuen. Die Gnocchettini nebenbei garen.



6. Gnocchi mit der Feta-Tomatensauce anrichten, die kleinen Putensteaks darauflegen, mit etwas gehacktem Basilikum toppen und genießen.



Puten-Ministeads mit Gnocchettini und Feta-Tomatensauce



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**