WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzelröllchen auf Kürbis-Polenta

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Putenbrust
300 g grüne Bohnen
3 EL Senf
2 EL Öl
200 g Polenta
2 Süßkartoffeln
2 EL Butter
100 ml Sahne
0.5 TL Muskat
Salz und Pfeffer
Kürbiskerne



Nährwerte:

Pro Portion ca. 879 kcal, 34 g Fett, 79 g Kohlenhydrate, 59 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzelröllchen auf Kürbis-Polenta

Zubereitung:

1. Die Bohnen putzen und in Salzwasser bissfest garen.



2. Jetzt die Putenbrust in Scheiben schneiden, mit Senf bestreichen, mit Bohnen belegen, einrollen und in dem Öl von jeder Seite circa 4 bis 5 Minuten scharf anbraten.



3. Die Polenta nach Packungsangabe zubereiten. Die Süßkartoffeln garen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzelröllchen auf Kürbis-Polenta



4. Jetzt die Polenta mit pürierten Süßkartoffeln, Butter, Sahne und Muskat mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Zum Schluss die Putenschnitzelröllchen auf der Kürbis-Polenta anrichten, mit Kürbiskernen toppen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzelröllchen auf Kürbis-Polenta



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**