WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleisch Stroganoff mit Brot

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Putenhackfleisch
2 EL Öl
Salz und Pfeffer
400 g Champignons
2 rote Zwiebeln
2 EL Mehl
5 Gewürzgurken
200 g Schmand
4 TL Senf
Petersile
1 Baguette



Nährwerte:

Pro Portion ca. 704 kcal, 38 g Fett, 48 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleisch Stroganoff mit Brot

Zubereitung:

1. Als erstes Putenhackfleisch in Öl für circa 7 bis 10 Minuten scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Dann Zwiebeln schälen und fein würfeln, Champignons putzen und kleinschneiden. Beides zu dem Putenhackfleisch in die Pfanne geben und für circa 5 bis 7 Minuten mitbraten.

Putenhackfleisch Stroganoff mit Brot



4. Dann das Mehl unterrühren.



5. Im nächsten Schritt die Gewürzgurken in Scheiben schneiden und mit Schmand, Senf und gehackter Petersilie unter die Putenhackfleischmasse rühren. Wenn ihr möchtet, könnt ihr auch noch etwas Gurkenwasser untermischen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleisch Stroganoff mit Brot

6. Last but not least: Noch einmal aufkochen lassen, Putenhackfleisch Stroganoff auf Tellern anrichten und zusammen mit Baguette 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**