

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Putenspießen

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Putenschnitzel
6 große Kartoffeln
2 EL Öl
2 Stangen Lauch
1 l Gemüsebrühe
200 g Schmelzkäse
Salz und Pfeffer
1 TL roter Pfeffer
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 550 kcal, 18 g Fett, 45 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß

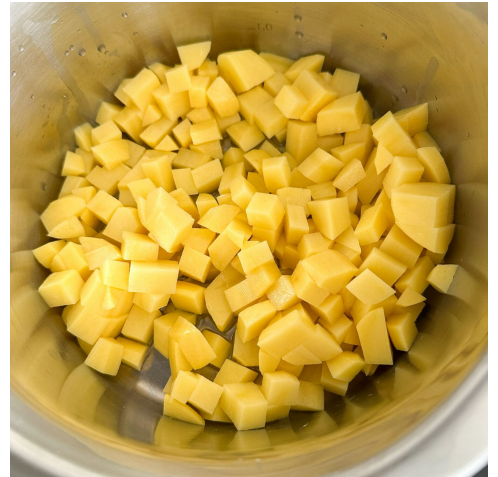
Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Putenspießen

Zubereitung:

1. Zuerst die Kartoffeln schälen, würfeln und in 1 EL Öl circa 4 bis 5 Minuten anrösten.



2. Dann Lauch putzen, in Ringe schneiden und kurz mitrösten.



3. Mit Brühe und Schmelzkäse circa 25 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Putenspießen

4. Jetzt die Putenschnitzel in Streifen schneiden, auf Spieße stecken und in 1 EL Öl von jeder Seite circa 4 bis 5 Minuten goldbraun anbraten.



5. Anschließend nur noch die Putenspieße auf der Kartoffel-Lauchcremesuppe anrichten, mit rotem Pfeffer und gehackter Petersilie toppen und genießen.





Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Putenspießen



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**