WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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

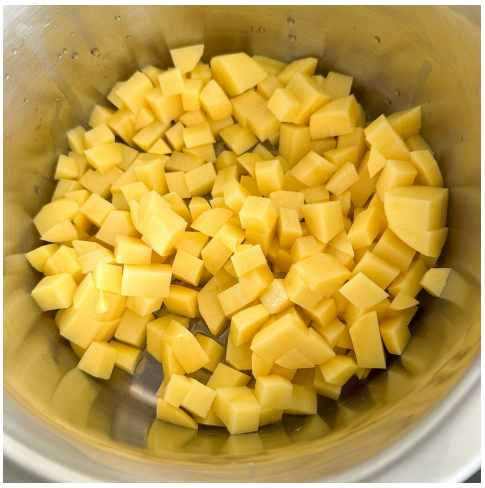
WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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-geflügel.de**