WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Petersiliensuppe mit Hähnchenfiletspießen

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets
1 Zwiebel
600 g Kartoffeln
4 EL Öl
750 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
1 großes Bund Petersilie
0.5 TL Muskat
Salz und Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 734 kcal, 42 g Fett, 35 g Kohlenhydrate, 53 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Petersiliensuppe mit Hähnchenfiletspießen

Zubereitung:

1. Zuerst die Zwiebel und die Kartoffeln schälen, würfeln und in 2 EL Öl ca. 5 Minuten anrösten.



2. Dann Brühe und Sahne angießen und alles für 12 bis 15 Minuten köcheln lassen.



3. In der Zwischenzeit die Petersilie mit kochendem Wasser übergießen, gut ausdrücken und fein hacken.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Petersiliensuppe mit Hähnchenfiletspießen



4. Anschließend zur Suppe geben, alles pürieren…



5. …und mit Muskat, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Petersiliensuppe mit Hähnchenfiletspießen

6. Die Hähnchenfilets längs halbieren, auf Spieße stecken, mit Salz und Pfeffer würzen und…



7. …in 2 EL Öl rundherum ca. 2 bis 3 Minuten scharf anbraten, bis sie…



8. …goldgelb gebraten sind.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Petersiliensuppe mit Hähnchenfiletspießen

9. Zum Schluss die Suppe in tiefen Tellern anrichten, die Hähnchenspieße dazugeben und mit Haselnüssen sowie Granatapfelkernen toppen.





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**