WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Ministeaks mit Gnocchettini und Feta-Tomatensauce

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Puten-Ministeaks
500 ml passierte Tomaten
200 g Feta
100 g Paprika in Öl
1 TL italienische Kräuter
5 Stiele Basilikum
100 g Cocktailtomaten
1 EL Olivenöl
2 TL Zitronenpfeffer
500 g Gnochettini oder Gnocchi (Kühlung)



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Ministeaks mit Gnocchettini und Feta-Tomatensauce

Zubereitung:

1. Passierte Tomaten aufkochen und klein gebröselten Feta einrühren (das geht am besten mit dem Schneebesen).



2. Abgetropfte Paprika, italienische Kräuter und gehacktes Basilikum unterrühren und circa 10 Minuten köcheln lassen.



3. Tomaten dazugeben und weitere 3 bis 5 Minuten köcheln.



Puten-Ministeaks mit Gnocchettini und Feta-Tomatensauce

4. Puten-Ministeaks in dem Öl von jeder Seite circa 3 bis 5 Minuten scharf anbraten…



5. …bis sie schön goldbraun sind. Dann mit dem Zitronenpfeffer bestreuen. Die Gnocchettini nebenbei garen.



6. Gnocchi mit der Feta-Tomatensauce anrichten, die kleinen Putensteaks darauflegen, mit etwas gehacktem Basilikum toppen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Ministeaks mit Gnocchettini und Feta-Tomatensauce



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**