Artikel vom 23.10.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 16:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/puten-kuerbis-eintopf

Puten-Kürbis-Eintopf



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Putenfilet

2 Zwiebeln

250 g Hokkaido

300 g Kartoffeln

2 EL Öl

1 Knoblauchzehe

500 ml Gemüsebrühe

2 El Paprika edelsüß

2 TL Paprika rosenscharf

1 TL Majoran

1 Lorbeerblatt

100 g Crème fraîche

Salz und Pfeffer

Schnittlauch

Zubereitung:

Putenfilet kleinschneiden. Zwiebeln, Kartoffeln und Knoblauch schälen und würfeln. Danach den Kürbis putzen und ebenfalls kleinschneiden. Jetzt alles zusammen circa 5 Minuten in dem Öl anbraten. Anschließend Brühe und Gewürze dazugeben und circa 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertig. Zum Schluss den Puten-Kürbis-Eintopf auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.

IDG