

Sommerliches Truthahn Geschnetzertes

500g Truthahn Geschnetzertes
400g Zucchini
3-4Stk Knoblauchzehen
1 Stk Zwiebel
180g Crème Fraîche
15g SAH Geflügel Mix
1 TI SAH Curry mild
1 Bd Schnittlauch
etwas Öl zum anbraten

Truthahn Geschnetzertes

Truthahn ist sehr Proteinreich und enthält weniger Fett als zum Beispiel Schweine oder Rindfleisch. Zudem ist Truthahn Fleisch geschmackvoller und grobfaseriger als das geläufigere Poulet Fleisch.

1. Die Zucchini und Zwiebeln in mundgrosse Stücke schneiden. Den Knoblauch grob hacken.
2. Das Gemüse mit dem Truthahn Geschnetzertes in eine Schüssel geben. Mit SAH Geflügel-Mix und Curry würzen und gut vermischen.
3. Alles zusammen in einer grossen Bratpfanne auf hoher Stufe anbraten.
4. Wenn alles gut angebraten ist, die Crème Fraîche dazugeben und 2-3 min. auf mittlerer Stufe zugedeckt fertig garen.
5. Vor dem Servieren den Schnittlauch schneiden und darüberstreuen.



Level mittel
Zeit 30 min
Saison Sommer
Menge für 4P

Ä Guetä!