

STAND: JULI 2016

Geflügelsuppe

Zutaten

1 Portion

200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
100 g	Putenbrustfleisch, küchenfertig
20 g	Butter
30 g	Zwiebeln
150 ml/1 Tasse	Fleischbrühe
20 ml/2 EL	Sahne, 30 %
30 g/2 EL	Mehl, Type 405
10 g/2 EL	Petersilie, gehackt
	Curry, Knoblauch, Salbei, Zitronensaft, Salz

Zubereitung

Putenbrust und Zwiebeln in feine Streifen schneiden, in Butter andünsten und mit Curry bestäuben. Mit 3/4 der Brühe ablöschen und garen. Das Mehl mit der restlichen Brühe glattrühren und die Suppe damit binden. Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral hinzugeben, unter Rühren erhitzen und abschmecken. Petersilie unter die fertige Suppe geben und anrichten; mit der Sahne garnieren.

Nährwerte pro Portion:

Energie	841 kcal
Eiweiß	49,1 g
Kohlenhydrate	68,7 g
Fett	40,3 g