



GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT
SEIT 1492



Kürbis-Süßkartoffel Geschnetzeltes

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht) im Auftrag für Gmundner Keramik



GMUNDNER.AT

Die Zutaten:

- 400 g Nudeln
- 1/2 Hokkaido Kürbis
- 1-2 große Süßkartoffeln
- 2 Putenschnitzel
- 250ml Schlagobers
- Senf
- Kräuter
- Salz, Pfeffer
- Tomatenmark & Wasser nach Bedarf

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH

Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, Österreich, T +43 (0) 7612 786-0, F +43 (0) 7612 786-99, office@gmundner.at
UID-Nr. ATU49906909, FN 145945 A, FB-Gericht: Wels, Raiffeisenlandesbank OÖ AG, IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT
SEIT 1492



Die Zubereitung:

1. Süßkartoffeln und Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Beides im Dampfgarer oder im kochenden Wasser weich garen.
3. Währenddessen Nudeln al dente kochen.
4. Putenfleisch kleinschneiden und in einer Pfanne herausbraten.
5. Nun zum Putenfleisch den Kürbis und die Süßkartoffeln hinzufügen und etwas mitanbraten.
6. Mit etwas Schlagobers und eventuell etwas Wasser aufgießen und einköcheln lassen.
7. Mit Salz, Pfeffer, Senf & Kräutern würzen.
8. Nudeln anrichten und mit Sauce übergießen.

