



Geflügelsuppe



Zutaten für 1 Portion

200 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral
100 g	Truthahnbrust
20 g	Butter
30 g	Zwiebeln
150 ml	Fleischbouillon (1 Tasse)
20 ml	Rahm
30 g	Mehl (2 EL)
10 g	Petersilie, gehackt (2 TL)
	Curry, Knoblauch, Zitronensaft, Salz, Salbei

Nährwerte pro Portion

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



Zubereitung

1. Truthahnbrust und Zwiebeln in feine Streifen schneiden, in Butter andünsten und mit Curry bestäuben. Mit 3/4 des Bouillons ablöschen und garen. Das Mehl mit dem restlichen Bouillon glattrühren und die Suppe damit binden.
2. Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral hinzugeben, unter Rühren erhitzen und abschmecken.