



#2381 89056 | © lieckh75 - stock.adobe.com

Geflügelsuppe

Zubereitung

Die Putenbrust und die Zwiebeln in feine Streifen schneiden, anschließend 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. Daraufhin den Fresubin 2 KCAL Drink Neutral hinzugeben, unter Rühren erhitzen und abschmecken.

Petersilie unter die fertige Suppe geben, anrichten sowie mit der Sahne garnieren.

Suppe

Level



1



30 Min.

Zutaten

200 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral*
100 g	Truthahnbrust, küchenfertig
20 g	Butter
30 g	Zwiebeln
150 ml	Fleischbrühe (1 Tasse)
20 ml	Sahne, 30 %
2 EL	Mehl, Type 405
2 TL	Petersilie, gehackt
Curry, Knoblauch, Zitronensaft, Salz, Salbei	

Nährwerte pro Geflügelsuppe

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

* Geschmacksrichtung. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(09.23/SG/FKD)