

## Steckrüben-Topf mit Putenfleisch



Für 4 Portionen

pro Portion 5 ProPoints®

Herzhafter Eintopf für herbstliche Tage

### ZUTATEN

4 Putenbrustfilet (à 120 g)  
1 Lorbeerblatt  
800 g Steckrüben  
200 g Lauchstangen  
400 g Kartoffeln  
400 ml Fleischbrühe (Instant)  
4 Sternanis  
1/2 Bund glatte Petersilie  
2 TL Rapsöl  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Steckrübe waschen, halbieren, schälen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. In 400 ml Fleischbrühe mit Sternanis und Lorbeerblatt aufkochen und zugedeckt 15 Minuten garen.

Lauch längs halbieren, waschen, putzen und in ca 2 cm breite Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in ebenfalls ca 2 cm große Würfel schneiden und alles mit den Steckrüben nochmals 20 Minuten zugedeckt garen.

Putenbrustfilet in Würfel schneiden und in 2 TL Öl unter mehrmaligem Wenden ca 6 - 8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen

Von der gesäuberten Petersilie Blätter abzupfen und grob hacken. Das Gemüse ebenfalls salzen und pfeffern, die Hälfte der Petersilie unterrühren. Auf einer Platte anrichten, Putenfleisch draufgeben und mit restlicher Petersilie bestreuen.