



## Genuss-Rezept

### Würziger Gurkenschmortopf mit Dill und Puten-Coppa

#### Zutaten für 4 Personen

140 g	Gutfried Puten-Coppa
4	Schmorgurken
3	rote Zwiebeln
1/8 l	süße Sahne
1/8 l	Fleischbrühe
1 Bund	Dill
1 TL	Zucker
1	Knoblauchzehe
250 g	kleine Kartoffeln
2 EL	Olivenöl
1 EL	Kartoffelstärke
	Salz und Pfeffer aus der Mühle



#### Zubereitung

Gurken schälen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Teelöffel ausschaben und die Gurkenhälften in Scheiben schneiden. Dill waschen, trocken schleudern und von den Stielen zupfen. Zwiebeln klein hacken, Knoblauchzehe pellen. Kartoffeln schälen und klein würfeln.

Olivenöl erhitzen, Knoblauch durch die Presse drücken und kleingehackte Zwiebeln dazugeben, kurz anschwitzen. Die Putenschinkenstreifen dazugeben und kurz mitbraten. Gurken und Kartoffeln untermischen, mit der heißen Fleischbrühe und Sahne aufgießen, bei Bedarf mit Kartoffelstärke andicken und ca. 8 – 10 Minuten unter Rühren schmoren lassen.

Den fertigen Schmortopf mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, den gezupften Dill unterheben und sofort servieren.

**Zubereitungszeit:** keine Angaben

**Pro Stück:** Ca. 351 kcal, 16 g Eiweiß, 22 g Kohlenhydrate, 17 g Fett