

# Schmorgurke mit Putenbrust

Zubereitung:

Schmorgurke mit Kartoffeln

Gewässerte Kartoffelwürfel mit der Zwiebel, den Gewürzen sowie dem Öl kochen und abgießen.

Gurken schälen, längs halbieren, das Kerngehäuse entfernen und anschließend in Rauten oder Scheiben schneiden. Diese in Butter anschwitzen, mit Pfeffer und Zucker würzen, dabei den Zucker kurz karamellisieren lassen. Anschließend mit Brühe auffüllen. Bei geschlossenem Deckel weich schmoren. Zum Schluss die Petersilie unterheben und die weichgekochten Kartoffelwürfel unterschwenken. Putenbrüste würzen, knusprig anbraten und auf dem Gurken-Kartoffelgemüse anrichten.

*Pro Portion:*

*Energie 651 kcal*

*Kalium 36 %*

*Phosphor 37 %*

## Zutaten:

Schmorgurke mit Kartoffeln:

500 g Kartoffelwürfel, gewässert

1 Zwiebel

2 Lorbeerblätter

Nach Belieben: 1 Zweig frische Kräuter (z. B. Thymian, Bohnenkraut, Salbei)

½ TL Olivenöl

2 Salatgurken

4 EL Butter

Pfeffer, 1 TL Zucker

100 ml Brühe (selbst gekocht oder als flüssiger Fond aus dem Glas)

1 Bd. Glatte Petersilie, gehackt

4 Putenbrüste (à150 g)

Pfeffer

1 TL Öl