

Zutaten (für 4 Personen):

800 g Putenhackfleisch
1 TL Paprikagewürz (rosenscharf)
Salz und Pfeffer
100 g Bacon
25 ml BBQ-Sauce
200 g Joghurt
0.5 Zitrone
2 Lauchzwiebeln
0.5 TL Chiliflocken
4 Ciabatta-Brötchen



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

Circa 30 Minuten



Zubereitung:

 Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die "D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.



2. Als erstes Putenhackfleisch und Paprikagewürz mit einer Prise Salz und Pfeffer verkneten...



3. ...und anschließend kleine Bällchen aus der Masse formen.





4. Danach die Putenhackfleischbällchen mit jeweils einer halben Scheibe Bacon umwickeln...



5. ...und auf Spieße stecken.



6. Die Putenhackfleischspieße bei 200 Grad (indirekte Hitze) für circa 7 Minuten von jeder Seite grillen.



7. Jetzt die Putenhackfleischspieße mit der BBQ-Sauce glasieren und von



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleischbällchen im Baconmantel vom Grill

jeder Seite für weitere 1 bis 2 Minuten zu Ende grillen.



8. Für den Dip Joghurt, Zitronensaft und Lauchzwiebeln mit Chiliflocken und einer Prise Salz und Pfeffer verrühren.



9. Zum Schluss die Putenhackfleischbällchen im Baconmantel vom Grill nehmen, zusammen mit dem Joghurt-Dip und dem Brot anrichten und genießen!







Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die "D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**