WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleischbällchen im Baconmantel vom Grill

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. 551 kcal, 32 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 52 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 30 Minuten

WE LOVE
GEFLÜGEL!
Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleischbällchen im Baconmantel vom Grill

Zubereitung:

1. 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.

Putenhackfleischbällchen im Baconmantel vom Grill



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



5. …und auf Spieße stecken.



Putenhackfleischbällchen im Baconmantel vom Grill

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 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.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleischbällchen im Baconmantel vom Grill

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**