



Gefüllte Putenhackbällchen

Zutaten

(für 4 Personen):

500 g Putenhackfleisch
40 g Paniermehl
1 TL italienische Kräuter
1 Ei
1 TL Salz
0.5 TL Pfeffer
30 g Oliven
30 g getrocknete Tomaten
50 g Mozzarella
60 g Mehl



Nährwerte:

Pro Portion ca. 301 kcal, 8 g Fett, 19 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 50 Minuten (davon 40 Minuten Backzeit im Ofen)

Gefüllte Putenhackbällchen

Zubereitung:

1. Zuerst das Putenhackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paniermehl, Kräutern und Ei verkneten.
2. Dann die Oliven, Tomaten und Mozzarella sehr fein würfeln. Als nächstes aus der Putenhackfleischmasse Kugeln formen und in die Mitte jeweils gewürfelte Oliven, Tomaten und Mozzarella geben.
3. Jetzt die gefüllten Putenhackbällchen in Mehl wenden...





Gefüllte Putenhackbällchen

4. ... und für circa 35 bis 40 Minuten bei 200 Grad im Ofen garen.



5. Kurz abkühlen lassen...



6. ... und genießen. 🍴



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Gefüllte Putenhackbällchen



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-gefluegel.de