WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Bacon-Putenbrust auf Feldsalat mit Himbeerdressing

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenfilets (aus deutscher Erzeugung)
200 g Bacon
60 ml Öl
300 g Feldsalat
1 rote Zwiebel
1 EL Honig
1 TL Senf
90 ml Balsamico Essig
125 g Himbeeren
50 g Croûtons



Nährwerte:

Pro Portion ca. 580 kcal, 25 g Fett, 13 g Kohlenhydrate, 47 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Bacon-Putenbrust auf Feldsalat mit Himbeerdressing

Zubereitung:

1. Baconscheiben nebeneinander legen, Putenfilet mittig darauf platzieren und mit dem Bacon umwickeln.



2. Putenfilets in 10 ml ÖL von beiden Seiten jeweils 5 bis 7 Minuten scharf anbraten…



3. …und für circa 15 Minuten bei 160 Grad im Ofen zu Ende zu garen. Dabei etwas Wasser angießen, damit das Fleisch schön zart wird.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Bacon-Putenbrust auf Feldsalat mit Himbeerdressing



4. Feldsalat waschen. Zwiebel fein hacken. Für das Dressing restliches Öl, Essig, Senf, Honig, Zwiebel und ¾ der Himbeeren pürieren und mit dem Salat mischen.



5. Bacon-Putenbrust aufschneiden, auf dem Salat anrichten, mit Himbeeren und Croûtons toppen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Bacon-Putenbrust auf Feldsalat mit Himbeerdressing



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**