

Schnelle Putenhackfleisch-Pizza Burger-Style

Zutaten

(für 4 Personen):

800 g Putenhackfleisch (aus deutscher Erzeugung)
2 Zwiebeln
1 EL Öl
2 Knoblauchzehen
2 TL Paprika edelsüß
400 g gehackte Tomaten
2 TL Oregano
Salz und Pfeffer
4 Wraps
4 Essiggurken
100 g Käse
100 g Eisbergsalat



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 20 Minuten

Schnelle Putenhackfleisch-Pizza Burger-Style

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, fein würfeln und in Öl glasig anbraten.



2. Dann das Putenhackfleisch circa 8 Minuten mitbraten.



3. Jetzt gehackten Knoblauch und Paprikapulver dazugeben und weitere 2 Minuten braten.



Schnelle Putenhackfleisch-Pizza Burger-Style

4. Anschließend mit den Tomaten und Oregano aufkochen. Sofern gewünscht, mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Als nächstes die Wraps mit der Putenhackfleischmischung bestreichen, mit kleingeschnittenen Essiggurken belegen, mit Käse bestreuen und im Ofen mit der Grillfunktion überbacken.



6. Zum Schluss ein bisschen gezupften Eisbergsalat darüberstreuen und die Putenhackfleisch-Pizza Burger-Style genießen. Yummy! 🍴



Schnelle Putenhackfleisch-Pizza Burger-Style



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