WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Flammkuchen mit Putengeschnetzeltem, Erdbeeren und Spinat

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Putengeschnetzeltes
1 EL Öl
300 g Ziegenfrischkäse
4 EL Honig
4 EL Balsamico
2 Flammkuchen (Kühlung)
100 g Bacon
15 g Pinienkerne
500 g Erdbeeren
100 g Spinat



Nährwerte:

Pro Portion ca. 930 kcal, 45 g Fett, 61 g Kohlenhydrate, 58 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Flammkuchen mit Putengeschnetzeltem, Erdbeeren und Spinat

Zubereitung:

1. Zuerst den Ziegenfrischkäse mit 2 EL Honig und 2 TL Essig verrühren.



2. Dann den Flammkuchen damit bestreichen, mit Bacon belegen, die Pinienkerne darüber streuen…



3. …und für circa 12 bis 15 Minuten bei 200 °C im Ofen backen.

Flammkuchen mit Putengeschnetzeltem, Erdbeeren und Spinat



4. Jetzt die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen, halbieren und mit 2 EL Honig und 2 TL Essig verrühren.



5. Nun das Putengeschnetzelte in dem Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



Flammkuchen mit Putengeschnetzeltem, Erdbeeren und Spinat

6. Unser Tipp: Das Putengeschnetzelte erst wenden, wenn es von der einen Seite schon gut gebräunt ist – sonst zieht das Fleisch Wasser und kocht, statt zu braten.



7. Zum krönenden Abschluss den Flammkuchen mit Spinat, Erdbeeren und Putengeschnetzeltem belegen und Stück für Stück genießen. Lecker!!!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Flammkuchen mit Putengeschnetzeltem, Erdbeeren und Spinat



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**