WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Maurische Putenspieße vom Grill

Zutaten (für 4 Personen):

800 g Putenfilet (gewürfelt)
6 EL Olivenöl
2 EL Paprika edelsüß
1 TL Kreuzkümmel
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
200 g Aioli
Petersilie
1 Baguette



Nährwerte:

Pro Portion ca. 983 kcal, 62 g Fett, 34 g Kohlenhydrate, 52 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 20 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Maurische Putenspieße vom Grill

Zubereitung:

1. Für die maurischen Putenspieße als erstes Putenfiletwürfel mit Öl, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Knoblauch und einer Prise Salz und Pfeffer marinieren.



2. Dann die marinierten Putenfiletwürfel auf Spieße stecken…



3. …und von jeder Seite circa 3 bis 5 Minuten grillen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Maurische Putenspieße vom Grill



4. Maurische Putenspieße vom Grill mit Petersilie bestreuen und mit Aioli und Baguette genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Maurische Putenspieße vom Grill



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**