

Pulled-Turkey-Pizza-Waffeln

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Putenfilet
200 ml BBQ-Sauce
50 ml Orangensaft
1 Pizzateig (Kühlung)
100 g Tomatensauce
50 g Rucola
1 Lauchzwiebel
75 g Käse



Nährwerte:

Pro Portion ca. 543 kcal, 10 g Fett, 70 g Kohlenhydrate, 40 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

60 Minuten (davon 45 Minuten Garzeit im Ofen)

Pulled-Turkey-Pizza-Waffeln

Zubereitung:

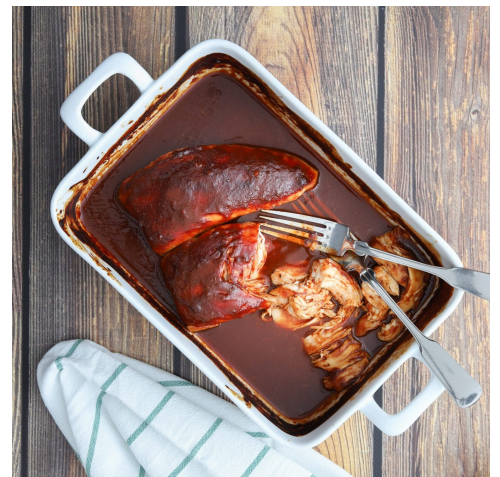
1. Putenfilets mit BBQ-Orangensauce übergießen...



2. ...bei 180 Grad ca. 45 Minuten garen.



3. Geflügelfleisch mit Gabeln auseinanderzupfen.



Pulled-Turkey-Pizza-Waffeln

4. Pizzateig im Waffeleisen ausbacken.



5. Mit Tomatensauce bestreichen, mit Rucola, Pulled Turkey, Lauchzwiebeln und Käse toppen. Genießen.





Pulled-Turkey-Pizza-Waffeln



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**