WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenspieße mit Curry und Ananas vom Grill

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenfilets
2 EL Curry
1 Zitrone
4 EL Rapsöl
1 Dose Ananas
2 EL Sesam

Nährwerte:

Pro Portion ca. 323 kcal, 6 g Fett, 17 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 20 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenspieße mit Curry und Ananas vom Grill

Zubereitung:

1. Zuerst die Zitrone auspressen und den Saft mit Rapsöl und Curry verrühren.

2. Dann die Putenfilets in Würfel schneiden…

3. …und mit der Curry-Mischung bedecken.

Putenspieße mit Curry und Ananas vom Grill

4. Jetzt die Ananas in Stücke schneiden und abwechselnd mit den marinierten Putenwürfeln auf Spieße stecken.

5. Als nächstes wandern die Putenspieße für circa 10 bis 12 Minuten auf den Grill, wo sie rundum gegrillt werden.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenspieße mit Curry und Ananas vom Grill

6. Jetzt noch mit Sesam bestreuen und dann…

7. …heißt es nur noch: Schnell zugreifen und Putenspieße genießen!

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenspieße mit Curry und Ananas 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**