WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putengyros-Fladenbrotpizza

Zutaten (für 4 Personen):

800 g Putengeschnetzeltes (aus deutscher Erzeugung)
4 EL Olivenöl
3 TL Thymian
3 TL Oregano
2 TL Rosmarin (gemahlen)
4 TL Paprika edelsüß
1 Fladenbrot
400 g Tsatsiki
1 rote Zwiebel
100 g Feta
1 Gurke



Nährwerte:

Pro Portion ca. 688 kcal, 27 g Fett, 47 g Kohlenhydrate, 61 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putengyros-Fladenbrotpizza

Zubereitung:

1. Zuerst das Putengeschnetzelte mit Öl, Thymian, Oregano, Rosmarin und Paprika marinieren. Dazu die Gewürze mit Öl in einer Schüssel vermischen, das Geflügel hinzugeben und in der Marinade wenden, bis alle Stücke rundum bedeckt sind.



2. Dann für circa 5 bis 6 Minuten das Putengeschnetzelte in einer Pfanne…



3. …scharf anbraten.

Putengyros-Fladenbrotpizza



4. Das Fladenbrot mittig aufschneiden und bei 180 Grad circa 5 Minuten im Ofen aufbacken.



5. Jeweils eine Hälfte des Fladenbrotes großzügig mit Tsatsiki bestreichen, mit Putengyros belegen und mit Zwiebelringen und Feta toppen.



Putengyros-Fladenbrotpizza

6. Die Putengyros-Pizzen für circa 12 bis 15 Minuten bei 180 Grad im Ofen fertig backen,…



7. …für einen frischen Biss mit klein geschnittenen Gurken toppen und schon ist sie fertig zum Verzehr!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putengyros-Fladenbrotpizza



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**