



## Putenhackfleisch mit Tortilla-Chips, Kidneybohnen und Mais

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

400 g Putenhackfleisch (aus deutscher Erzeugung)  
1 Zwiebel  
1 EL Öl  
4 TL Paprika rosenscharf  
0.5 TL Chili  
Salz und Pfeffer  
500 ml passierte Tomaten  
100 g Tomaten  
100 g Mais  
1 Dose Kidneybohnen (255 g)  
150 g Tortilla-Chips  
100 g Käse  
Petersilie



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 526 kcal, 22 g Fett, 44 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten



## Putenhackfleisch mit Tortilla-Chips, Kidneybohnen und Mais

### Zubereitung:

1. Als erstes die Zwiebel schälen, kleinschneiden und anschließend in Öl anschwitzen.



2. Dann Putenhack für circa 7 bis 10 Minuten mit braten.



3. Nach und nach Paprikagewürz, Chili und etwas Salz und Pfeffer unterrühren.







## Putenhackfleisch mit Tortilla-Chips, Kidneybohnen und Mais

4. Die Tomaten waschen, kleinschneiden und zusammen mit Mais und Kidneybohnen zu dem Putenhackfleisch geben. Alles zusammen für weitere 10 Minuten köcheln lassen.



5. Zum Schluss nur noch Tortilla-Chips und Käse darüber geben und für circa 5 Minuten im Ofen überbacken.



6. Alles zusammen anrichten und genießen!



WE LOVE  
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Putenhackfleisch mit Tortilla-Chips, Kidneybohnen und Mais



### 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](http://www.deutsches-gefluegel.de)