WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleisch-Burger mit Guacamole vom Grill

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Putenhackfleisch
2 rote Zwiebeln
1 TL Oregano
2 TL Worcestersauce
1 EL Chilisauce
1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
1 Avocado
1 Zitrone
Petersilie
4 Hamburger-Brötchen
2 Tomaten



Nährwerte:

Pro Portion ca. 378 kcal, 24 g Fett, 15 g Kohlenhydrate, 24 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleisch-Burger mit Guacamole vom Grill

Zubereitung:

1. Für die selbstgemachten Putenhackfleisch-Patties – wir achten beim Einkauf übrigens immer auf die heimische Herkunft – zuerst das Putenhackfleisch mit 1 gehackten Zwiebel, Oregano, Worcester- und Chilisauce sowie Öl, gehacktem Knoblauch und einer Prise Salz und Pfeffer verkneten.



2. Daraus vier Burger-Patties formen.



3. Anschließend die Avocado mit Zitronensaft, Petersilie und etwas Salz und Pfeffer zu Guacamole vermischen.

Putenhackfleisch-Burger mit Guacamole vom Grill



4. Die Putenhackfleisch-Patties von jeder Seite circa 10 bis 12 Minuten grillen und dabei einmal wenden.



5. Auch die Hamburger-Brötchen können auch dem Grill kurz angeröstet, um anschließend belegt zu werden.
   Die Tomate und die zweite Zwiebel in Scheiben schneiden.



Putenhackfleisch-Burger mit Guacamole vom Grill

6. Zuerst das untere Brötchen mit Guacamole bestreichen und dann mit Zwiebel- und Tomatenscheiben belegen.



7. Anschließend mit dem Putenhackfleisch-Patty toppen und mit Petersilie garnieren. Danach Putenhackfleisch-Burger nur noch Happen für Happen genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleisch-Burger mit Guacamole 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**