WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzel Pita mit buntem Salat

Zutaten (für 4 Personen):

400 Putenschnitzel
4 Pita Brottaschen
2 Tomaten
200 g Joghurt
0.5 Zitrone
Salz und Pfeffer
2 Zwiebeln
2 Lauchzwiebeln
1 TL Paprika rosenscharf
2 EL Öl
1 TL Senf
1 Romana Salat

Nährwerte:

Pro Portion ca. 379 kcal, 12 g Fett, 22 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 20 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzel Pita mit buntem Salat

Zubereitung:

1. Zuerst Joghurt, 1 EL Öl, Paprikagewürz, Senf und Zitronensaft verrühren. Dann das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
   Als nächstes den Salat putzen und klein zupfen. Dann die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden, die Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden und die Tomaten waschen und klein schneiden. Alles mit dem Dressing verrühren.

2. Die Pita Brottaschen nach Packungsanweisung aufbacken.

3. Die Putenschnitzel in 1 EL Öl von jeder Seite circa 3 bis 4 Minuten anbraten…

Putenschnitzel Pita mit buntem Salat

4. …bis sie schön goldbraun sind.

5. Zum Schluss die Pita Brottaschen mit Putenschnitzeln und Salat füllen und Putenschnitzel-Pita genießen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzel Pita mit buntem Salat

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**