WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzel-Toastieburger mit karamellisierten Zwiebeln

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenschnitzel (aus deutscher Erzeugung)
2 EL Olivenöl
4 Toasties (wir hatten: Mehrkorn)
4 Zwiebeln
2 TL brauner Zucker
100 g Knoblauchcreme
2 Tomaten
Salz und Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 594 kcal, 30 g Fett, 32 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzel-Toastieburger mit karamellisierten Zwiebeln

Zubereitung:

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



2. …bis sie schön goldbraun sind.



3. Dann die Toasties in dem Bratfett circa 3 bis 5 Minuten anrösten.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzel-Toastieburger mit karamellisierten Zwiebeln



4. Als nächstes die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und in 1 EL Öl so lange anbraten…



5. …bis sie schön gebräunt sind. Zucker darüber streuen und karamellisieren.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzel-Toastieburger mit karamellisierten Zwiebeln

6. Zum Schluss die Toasties mit der Knoblauchcreme bestreichen, mit Tomatenscheiben belegen und nach Belieben salzen und pfeffern.



7. Jetzt die Burger mit den Putenschnitzeln und den karamellisierten Zwiebeln toppen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzel-Toastieburger mit karamellisierten Zwiebeln



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**