WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Spinatwaffeln mit Putenfilet, Tomate und Mozzarella

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Putenfilet
200 g Mehl
2 Eier
350 ml Milch
1 TL Backpulver
125 g Spinat
1 EL Butter
2 EL Öl
2 TL Geflügelgewürz
2 Tomaten
1 Mozzarella
2 EL rotes Pesto
Alfalfasprossen



Nährwerte:

Pro Portion ca. 574 kcal, 25 g Fett, 43 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 20 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

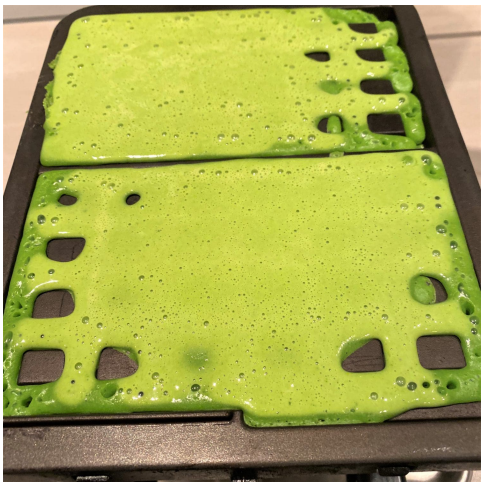
Spinatwaffeln mit Putenfilet, Tomate und Mozzarella

Zubereitung:

1. Zuerst Mehl, Eier, Milch, Backpulver und Spinat in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig pürieren.



2. Dann die Spinatwaffeln in einem mit Butter gefettetem Waffeleisen ausbacken.



3. Die Putenfilets mit der Mischung aus 2 EL Öl und Geflügelgewürz rundherum einpinseln…

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Spinatwaffeln mit Putenfilet, Tomate und Mozzarella



4. und von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten anbraten.
   Putenfilets, Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden.



5. Zum Anrichten die Spinatwaffeln mit Pesto bestreichen, mit Putenfilet-, Tomaten-und Mozzarellascheiben belegen und mit Alfalfasprossen garnieren und dann genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Spinatwaffeln mit Putenfilet, Tomate und Mozzarella



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**