WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleischfrikadellen am Spieß

Zutaten (für 4 Personen):



500 g Putenhackfleisch
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Senf
1 Ei
3 EL Paniermehl
Salz und Pfeffer
2 EL Öl
1 Salatgurke
1 Limette
200 g Joghurt
2 Lauchzwiebeln
0.5 TL Zucker
Chili
1 Kressebeet

Nährwerte:

Pro Portion ca. 348 kcal, 18 g Fett, 16 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleischfrikadellen am Spieß

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Beides mit Putenhackfleisch, Senf, Ei, Paniermehl und einer Prise Salz und Pfeffer verkneten. Kleine Frikadellen daraus formen…



2. …und auf Spieße stecken.
   Putenhackfleischfrikadellen rundherum mit 1 EL Öl bepinseln und auf dem Grill von jeder Seite…



3. …circa 5 bis 7 Minuten grillen. Dabei einmal wenden.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleischfrikadellen am Spieß



4. Die Gurke waschen und in Scheiben schneiden, mit 1 EL Öl, Limettensaft, Joghurt, Lauchzwiebelringen und Zucker mischen und nach Belieben mit Chili würzen.



5. Die Putenhackfleischfrikadellen am Spieß mit dem Gurkensalat anrichten und mit Kresse toppen. Lasst es euch schmecken!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleischfrikadellen am Spieß



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**