



Puten-Miniburger

Zutaten

(für 4 Personen):

- 400 g Putenhackfleisch
- 1 TL Paprika edelsüß
- Salz und Pfeffer
- 1 Packung Brötchenteig
- 1 Ei
- 4 TL Sesam
- 2 EL Senf
- 2 EL Ketchup
- 200 g Cheddar
- 2 Zwiebeln
- 4 Gewürzgurken



Nährwerte:

Pro Portion ca. 597 kcal, 28 g Fett, 43 g Kohlenhydrate, 40 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten



Puten-Miniburger

Zubereitung:

1. Zuerst das Putenhackfleisch mit Paprikagewürz und Salz und Pfeffer verkneten und kleine Burger-Patties daraus formen.



2. Dann den Brötchenteig in gleich große Burger-Buns verwandeln, mit den Putenhackfleisch-Patties auf ein Backblech legen und circa 12 bis 15 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen.



3. Als nächstes die obere Seite der Burger-Buns mit verquirltem Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Dann noch mal für 3 bis 5 Minuten in den Ofen geben.





Puten-Miniburger

4. Jetzt die Burger-Buns halbieren. Die untere Seite mit Senf und Ketchup bestreichen, mit Cheddar belegen und für 1 bis 2 Minuten in den Backofen bei Grillfunktion geben, damit der Käse schmilzt.



5. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Burger-Buns aus dem Ofen nehmen, mit Zwiebel- und Gurkenscheiben belegen und mit den Putenhackfleisch-Patties toppen.



6. Und dann heißt es nur noch: Puten-Miniburger anrichten, schnell zugreifen ☺ und genießen!



Puten-Miniburger



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-gefluegel.de