WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Turkey Tapas

Zutaten (für 4 Personen):

400 Putenmedaillons
2 EL Öl
1 Zucchini
50 g getrocknete Tomaten
100 ml BBQ-Sauce
Thymian

Nährwerte:

Pro Portion ca. 213 kcal, 7 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 27 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 20 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Turkey Tapas

Zubereitung:

1. Zuerst die Zucchini waschen, die Enden entfernen, die Zucchini in dünne Scheiben schneiden und in 1 EL Öl von beiden Seiten scharf anbraten.

2. Anschließend die Putenmedaillons in mundgerechte Stücke schneiden und in 1 EL ÖL von jeder Seite circa 3 bis 5 Minuten scharf anbraten

3. Je ein Stück Putenfleisch auf eine Scheibe Zucchini legen,…

Turkey Tapas

4. …mit einem Stück getrockneter Tomate toppen und aufrollen.

5. Zum Schluss nur noch die Turkey Tapas mit der BBQ-Sauce und dem Thymian anrichten und Happen für Happen genießen!

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Turkey Tapas

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**