



Putenhackfleisch-Yufka-Tarte

Zutaten

(für 4 Personen):

600 g Putenhackfleisch
400 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Zucchini
Salz und Pfeffer
250 g griechischer Joghurt
4 Eier
1 Knoblauchzehe
1 TL Thymian
50 g getrocknete Tomaten
4 Yukateigblätter (ca. 30 x 31 cm)
8 EL Olivenöl



Nährwerte:

Pro Portion ca. ca. 335 kcal, 4,8 g Fett, 60 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 75 Minuten



Putenhackfleisch-Yufka-Tarte

Zubereitung:

1. Als erstes die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Anschließend in 1 EL Öl für circa 20 Minuten braten.



2. Zwiebel schälen, kleinschneiden und dann die Zucchini waschen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Beides zusammen in einer Pfanne für circa 3 bis 5 Minuten braten.



3. Dann das Putenhackfleisch in der gleichen Pfanne für circa 5 bis 7 Minuten braten...



Putenhackfleisch-Yufka-Tarte

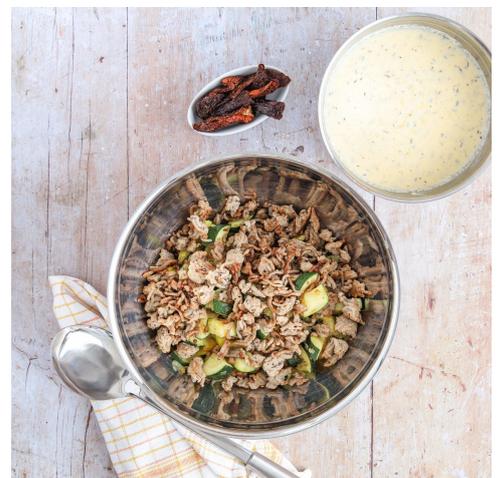
4. ... und mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Im nächsten Schritt Joghurt, Eier, Knoblauch und Thymian mit einer Prise Salz und Pfeffer verrühren...



6. ... und mit Putenhackfleisch, Zucchini, Zwiebel, Kartoffeln und getrockneten Tomaten mischen.



7. Jetzt die Auflaufform mit den Yufka-Teigblättern auslegen und die



Putenhackfleisch-Yufka-Tarte

Teigblätter jeweils mit etwas Öl bestreichen.



8. Die Putenhack-Mischung in die Auflaufform geben und bei circa 30 bis 35 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



9. Nach Ende der Garzeit die Putenhackfleisch-Yufka-Tarte aus dem Ofen nehmen und auf der Zunge zergehen lassen – leckerschmecker!





Putenhackfleisch-Yufka-Tarte



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