WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Pastrami Sandwich

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Putenbrust
10 EL BBQ-Gewürz
1 EL Rauchsalz
2 EL brauner Zucker
4 Ciabatta-Brötchen
8 Scheiben Bacon
4 EL Mayonnaise
4 Salatblätter
2 Tomaten
Salz und Pfeffer
1 Camembert
4 EL Preiselbeeren
Kresse



Nährwerte:

Pro Portion ca. 825 kcal, 32 g Fett, 49 g Kohlenhydrate, 69 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 200 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Pastrami Sandwich

Zubereitung:

1. Zuerst BBQ-Gewürz, Rauchsalz und braunen Zucker mischen. Putenbrust rundherum damit einreiben…



2. …und bei 120 Grad circa 2,5 bis 3 Stunden im Ofen garen. Vor dem Anschneiden ruhen lassen – dann tritt weniger Fleischsaft aus und es bleibt lecker-saftig!



3. Dann die Brötchen aufschneiden und zusammen mit dem Bacon bei 200 Grad im Ofen backen.

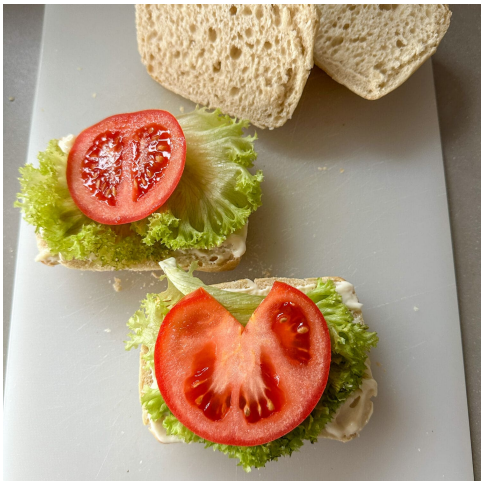
WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Pastrami Sandwich



4. Jetzt die Brötchen mit Mayonnaise bestreichen, mit je einer Scheibe Salat und Tomate belegen, salzen und pfeffern…



5. …Camembert ebenfalls aufschneiden, darauflegen, kurz anflemmen (oder im Ofen kurz schmelzen). Putenfleisch in dünne Scheiben schneiden und das Sandwich ordentlich damit toppen.



Puten-Pastrami Sandwich

6. Zum Schluss das Puten-Pastrami Sandwich anrichten und mit Preiselbeeren und Kresse genießen. Happy Thanksgiving.





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**