

Puten-Miniburger mit Krautsalat und Pommes

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 EL Krautsalat
750 g Kartoffeln
2 L Pflanzenöl



Nährwerte:

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

Puten-Miniburger mit Krautsalat und Pommes

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...



3. ...und circa 12 bis 15 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen.





Puten-Miniburger mit Krautsalat und Pommes

4. Kartoffeln in Stifte schneiden, wässern und mit einem Küchentuch trocken tupfen.



5. Kartoffelstifte in dem Öl knusprig ausbacken.



6. 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.



7. Jetzt die Burger-Buns halbieren. Die untere Seite mit Senf und Ketchup



Puten-Miniburger mit Krautsalat und Pommes

bestreichen, mit Cheddar belegen und für 1 bis 2 Minuten in den Backofen bei Grillfunktion geben, damit der Käse schmilzt.



8. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Burger-Buns aus dem Ofen nehmen, mit Zwiebelringen und Krautsalat belegen und mit den Putenhackfleisch-Patties toppen.



9. Und dann heißt es nur noch: Puten-Miniburger mit den Pommes anrichten, und genießen!



Puten-Miniburger mit Krautsalat und Pommes



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