WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Turkey Flatbread-Pizza

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenschnitzel
300 g BBQ-Sauce
50 ml Geflügelfond
50 ml Apfelsaft
1 TL Rohrzucker
1 TL Paprikapulver edelsüß
0.5 TL Knoblauchpulver
Salz & Pfeffer
2 Zwiebeln
4 Flatbreads
100 ml Knoblauchsauce
100 g Käse
2 Lauchzwiebeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 922 kcal, 59 g Fett, 59 g Kohlenhydrate, 54 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Turkey Flatbread-Pizza

Zubereitung:

1. Zuerst BBQ-Sauce, Geflügelfond, Apfelsaft, Zucker, Paprika- und Knoblauchpulver mit 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer mischen.



2. Dann die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, in eine Auflaufform geben und die Putenschnitzel obenauf legen.



3. Jetzt die Marinade über die Putenschnitzel geben…

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Turkey Flatbread-Pizza



4. …und bei 180 Grad circa 75 Minuten abgedeckt garen.



5. Als nächstes die Putenschnitzel aus dem Ofen holen, mit zwei Gabeln kleinzupfen und mit der Sauce mischen.



Pulled Turkey Flatbread-Pizza

6. Danach die Flatbreads nacheinander mit der Knoblauchsauce bestreichen und mit Pulled Turkey toppen.



7. Nur noch Käse darüber geben und 2 bis 3 Minuten mit der Grillfunktion im Ofen überbacken.



8. Zum Finale die Pulled Turkey Flatbread-Pizzen mit Lauchzwiebelringen toppen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Turkey Flatbread-Pizza



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**