

# Putenhackfleisch-Frikadellenspieße vom Grill

### Zutaten (für 4 Personen):

400 g Putenhackfleisch (aus deutscher Erzeugung)

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 EL Senf

1 Ei

1 TL italienische Kräuter

Salz und Pfeffer

200 g Joghurt

1 Tomate

5 getrocknete Tomaten

Petersilie



#### Nährwerte:

Pro Portion ca. 262 kcal, 11 g Fett, 8 g Kohlenhydrate, 23 g Eiweiß

#### Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten



# Putenhackfleisch-Frikadellenspieße vom Grill

#### Zubereitung:

1. Zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit Putenhackfleisch, Senf, Ei, italienischen Kräutern und Salz und Pfeffer verkneten.



2. Dann kleine Frikadellen aus der Putenhackfleischmasse formen und auf Spieße stecken.



3. Jetzt die Putenhackfleischbällchen-Spieße circa 5 bis 7 Minuten von jeder Seite...





Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Putenhackfleisch-Frikadellenspieße vom Grill

4. ...bei indirekter Hitze grillen, bis sie gar sind.



5. In der Zwischenzeit für den Dip Joghurt mit gewürfelter Tomate, kleingeschnittenen getrockneten Tomaten, gehackter Petersilie und etwas Salz und Pfeffer verrühren.



6. Und zum Schluss nur noch die Putenhackfleisch-Frikadellenspieße mit dem Dip anrichten, zugreifen und genießen.





# Putenhackfleisch-Frikadellenspieße vom Grill



#### **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**