WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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…

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester 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.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleisch-Frikadellenspieße vom Grill

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





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**