WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chimichurri Putenunterkeule vom Grill

Zutaten (für 4 Personen):

2 Putenunterkeulen
0.5 Bund Petersilie
0.25 Bund Koriander
4 Zweige Thymian
100 ml Öl
4 Knoblauchzehen
2 EL Rotweinessig
1 TL Chili
Salz und Pfeffer
125 g griechischer Joghurt
4 EL Mayonnaise
2 EL Apfelessig
1 Weißkohl
1 Möhre
4 Frühlingszwiebeln
25 g Erdnüsse



Nährwerte:

Pro Portion ca. 794 kcal, 43 g Fett, 17 g Kohlenhydrate, 58 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chimichurri Putenunterkeule vom Grill

Zubereitung:

1. Zuerst Petersilie, Koriander und Thymian zupfen und mit Öl, geschälten Knoblauchzehen, Rotweinessig, Chili und eine Prise Salz und Pfeffer pürieren.



2. Dann die Putenunterkeulen mit der Chimichurri-Sauce rundherum bestreichen…



3. …und circa 45 Minuten unter gelegentlichem Wenden grillen…

Chimichurri Putenunterkeule vom Grill



4. Als nächstes Joghurt, Mayonnaise, Apfelessig und eine Prise Salz und Pfeffer zu einem cremigen Dressing verrühren.



5. Dann den Weißkohl halbieren, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Die Möhre schälen und ebenfalls kleinschneiden, die Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden, alles mit dem Dressing mischen und ziehen lassen.

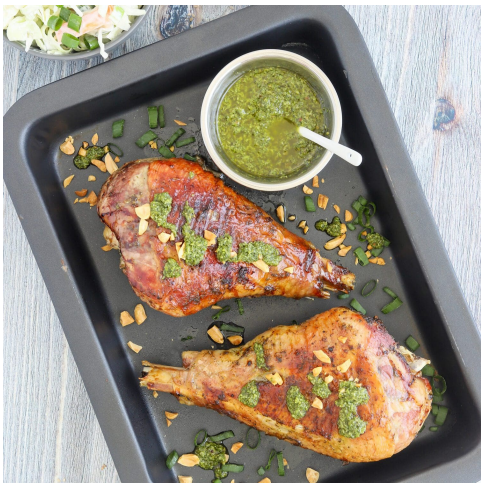


WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chimichurri Putenunterkeule vom Grill

6. Zum Schluss die Chimichurri Putenunterkeulen mit dem Weißkohlsalat anrichten, mit gehackten Erdnüssen toppen und genießen. Yummy!





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**