WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleisch mit Tortilla-Chips, Kidneybohnen und Mais

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Putenhackfleisch (aus deutscher Erzeugung)
1 Zwiebel
1 EL Öl
4 TL Paprika rosenscharf
0.5 TL Chili
Salz und Pfeffer
500 ml passierte Tomaten
100 g Tomaten
100 g Mais
1 Dose Kidneybohnen (255 g)
150 g Tortilla-Chips
100 g Käse
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 866 kcal, 46 g Fett, 62 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleisch mit Tortilla-Chips, Kidneybohnen und Mais

Zubereitung:

1. Als erstes die Zwiebel schälen, kleinschneiden und anschließend in Öl anschwitzen.



2. Dann Putenhack für circa 7 bis 10 Minuten mit braten.



3. Nach und nach Paprikagewürz, Chili und etwas Salz und Pfeffer unterrühren.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleisch mit Tortilla-Chips, Kidneybohnen und Mais



4. Die Tomaten waschen, kleinschneiden und zusammen mit Mais und Kidneybohnen zu dem Putenhackfleisch geben. Alles zusammen für weitere 10 Minuten köcheln lassen.



5. Zum Schluss nur noch Tortilla-Chips und Käse darüber geben und für circa 5 Minuten im Ofen überbacken.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackfleisch mit Tortilla-Chips, Kidneybohnen und Mais

6. Alles zusammen anrichten 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**