WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzelburger

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenschnitzel
4 Eier
200 g Semmelbrösel
Salz und Pfeffer
4 EL Sesam (schwarz, weiß oder gemischt)
100 g Mehl
2 Tomaten
0.5 Salatgurke
4 EL Wildpreiselbeeren
4 Scheiben Cheddar
4 Blätter Salat



Nährwerte:

Pro Portion ca. 764 kcal, 23 g Fett, 71 g Kohlenhydrate, 71 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzelburger

Zubereitung:

1. Die Putenschnitzel in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopfer plattieren.



2. Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen, Semmelbrösel und Sesam mischen. Putenschnitzel erst in Mehl…



3. …dann in verquirlten Eiern…

Putenschnitzelburger



4. …und zuletzt in der Semmelbrösel Sesammischung wenden, bis sie rundherum bedeckt sind.



5. Jetzt die Putenschnitzel auf ein Backblech legen und im Ofen bei 200 Grad circa 30 Minuten ausbacken.



Putenschnitzelburger

6. Die Tomate und Gurke aufschneiden.



7. Putenschnitzel mit Wildpreiselbeeren bestreichen, mit Salat, Gurke, Tomate und Cheddar belegen und mit einem zweiten Putenschnitzel toppen…



8. Ready ist der yummy Putenschnitzelburger!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzelburger



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**