WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Parmesanröllchen

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenschnitzel
Salz und Pfeffer
100 g Parmesan
3 EL Öl
1 TL Senf
2 TL Honig
1 Zitrone
Schnittlauch
400 g Wedges
200 g Saure Sahne
100 g Joghurt
3 TL Wildpreiselbeeren



Nährwerte:

Pro Portion ca. 620 kcal, 30 g Fett, 36 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Parmesanröllchen

Zubereitung:

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



2. Putenschnitzel salzen und pfeffern…



3. …und mit Parmesan bestreuen.

Puten-Parmesanröllchen



4. Putenschnitzel aufrollen und in gleichmäßige Stücke schneiden.



5. Putenröllchen auf ein Brettchen legen…



Puten-Parmesanröllchen

6. …und auf Spieße stecken.



7. Für die Marinade Öl, Senf und Honig mischen und mit Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken.



8. Puten-Parmesanröllchen rundherum mit der Marinade bestreichen…



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Parmesanröllchen

9. …und bei 180 Grad circa 25 Minuten im Ofen garen.
   In der Zwischenzeit die Wedges nach Packungsangabe zubereiten.



10. Für den Dip Saure Sahne, Joghurt und Wildpreiselbeeren mischen und mit Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken.



11. Die Puten-Parmesanröllchen auf den Wedges anrichten, mit Schnittlauch toppen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Parmesanröllchen



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**