WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Putenhackfleischbällchen Cheeseburger-Style

### *Zutaten (für 4 Personen):*

400 g Putenhackfleisch
1 Zwiebel
3 EL Öl
1 Ei
1 EL Senf
2 EL Paniermehl
1 TL Paprika edelsüß
Salz und Pfeffer
4 Scheiben Bacon
4 Scheiben Schmelzkäse
0.5 Romana Salat
4 Essiggurken
150 g kleine Tomaten
Petersilie



### *Nährwerte:*

Pro Portion ca. 402 kcal, 29 g Fett, 7 g Kohlenhydrate, 27 g Eiweiß

### *Zubereitungszeit:*

circa 30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Putenhackfleischbällchen Cheeseburger-Style

## *Zubereitung:*

1. Zuerst die Zwiebel schälen, fein würfeln und in 1 EL Öl glasig anbraten. Dann die Zwiebelwürfel mit Hackfleisch, Ei, Senf, Paniermehl, Paprikagewürz und etwas Salz und Pfeffer verkneten.



2. Anschließend Bällchen aus der Putenhackfleischmasse formen und…



3. …in 2 EL Öl von allen Seiten circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten. Wenn die Bällchen größer sind, dann länger braten, bis sie durch sind!

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Putenhackfleischbällchen Cheeseburger-Style



4. Jetzt den Bacon anrösten und den Käse darauf schmelzen lassen. Danach je ein Putenhackbällchen mit etwas Salat, einer Gurkenscheibe, einer halben Tomate, Bacon und Käse aufspießen.



5. Zum Schluss nur noch die Putenhackfleischbällchen Cheeseburger Style anrichten, mit gehackter Petersilie toppen und die Party genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Putenhackfleischbällchen Cheeseburger-Style




## 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**