WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Pastrami Toast mit Krautsalat

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Putenbrust
10 EL BBQ-Gewürz
1 EL Rauchsalz
2 EL brauner Zucker
8 Scheiben Toast
4 EL Mayonnaise
4 EL Senf
4 Scheiben Schmelzkäse
1 rote Zwiebel
4 Salatblätter
8 EL Krautsalat
Kresse



Nährwerte:

Pro Portion ca. 647 kcal, 25 g Fett, 29 g Kohlenhydrate, 69 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 200 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Pastrami Toast mit Krautsalat

Zubereitung:

1. Zuerst BBQ-Gewürz, Rauchsalz und braunen Zucker mischen. Putenbrust rundherum damit einreiben…



2. …und bei 120 Grad circa 2,5 bis 3 Stunden im Ofen garen. Vor dem Anschneiden ruhen lassen – dann tritt weniger Fleischsaft aus und es bleibt lecker-saftig!



3. Dann den Toast toasten, mit Mayonnaise und Senf bestreichen, mit Käse- und Zwiebelscheiben belegen, mit der Grillfunktion im Ofen schmelzen und mit je einem Salatblatt belegen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Pastrami Toast mit Krautsalat



4. Zum Schluss den Puten-Pastrami Toast mit Krautsalat und dünn aufgeschnittenem Putenfleisch toppen und mit Kresse genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Pastrami Toast mit Krautsalat



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**