

Puten-Pastrami Toast mit Krautsalat

Zutaten

(für 4 Personen):

- 1 kg Putenbrust
- 10 EL BBQ-Gewürz
- 1 EL Rauchsatz
- 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

Puten-Pastrami Toast mit Krautsalat

Zubereitung:

1. Zuerst BBQ-Gewürz, Rauchsatz 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.



Puten-Pastrami Toast mit Krautsalat

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