WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzelburger

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenschnitzel
4 Eier
Salz und Pfeffer
100 g Mehl
200 g Semmelbrösel
4 EL Sesam
200 g Süßkartoffelpommes
100 g Ziegenkäse
4 TL Honig
4 EL Wildpreiselbeeren
50 g Rucola
2 Tomaten



Nährwerte:

Pro Portion ca. 690 kcal, 27 g Fett, 52 g Kohlenhydrate, 52 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenschnitzelburger

Zubereitung:

1. 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.

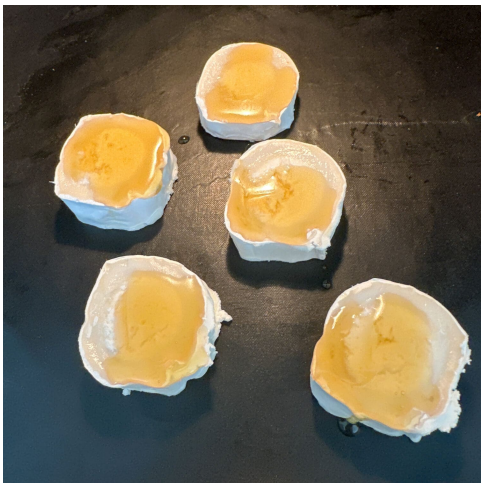


5. Putenschnitzel auf ein Backblech legen und im Ofen bei 200 Grad circa 30 Minuten ausbacken. Süßkartoffelpommes ebenfalls in den Ofen geben und nach Packungsangabe zubereiten.



Putenschnitzelburger

6. Ziegenkäse in Scheiben schneiden, mit Honig bestreichen und im Ofen kurz anrösten. Putenschnitzel aus dem Ofen holen, mit Wildpreiselbeeren bestreichen, mit Rucola, Tomatenscheiben und Ziegenkäse belegen und mit zweitem Putenschnitzel belegen.



7. Ready ist der yummy Putenschnitzelburger! Happy Thanksgiving!!!



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**