



Puten-Tortelloni-Spieße vom Grill

Zutaten

(für 4 Personen):

600 g Putenfilet
500 g Tortelloni (Kühlung)
1 EL Öl
3 Stiele Basilikum
Salz und Pfeffer
200 g Frühlingsquark
Chili



Nährwerte:

Pro Portion ca. 619 kcal, 5 g Fett, 49 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 20 Minuten



Puten-Tortelloni-Spieße vom Grill

Zubereitung:

1. Putenfilets würfeln, mit Tortelloni, Öl, gehacktem Basilikum und etwas Salz und Pfeffer mischen.



2. Putenfiletwürfel und Tortelloni abwechselnd auf Spieße stecken...



3. ...und von jeder Seite 3 bis 5 Minuten grillen...





Puten-Tortelloni-Spieße vom Grill

4. ...bis sie schön goldbraun sind.



5. Puten-Tortelloni-Spieße mit Chili toppen und mit Frühlingsquark genießen.



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Tortelloni-Spieße vom Grill



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