WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zitronen-Putenspieße vom Grill

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenfilets
3 Zitronen
3 EL Öl
2 EL Honig
1 TL Thymian
2 TL Oregano
Salz und Pfeffer
250 g Crème fraîche
150 g Joghurt
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 469 kcal, 31 g Fett, 10 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

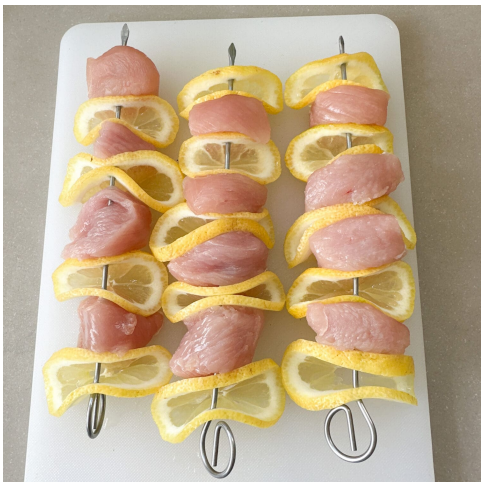
Zitronen-Putenspieße vom Grill

Zubereitung:

1. Zuerst die Putenfilets würfeln und 2 Zitronen in feine Scheiben schneiden.



2. Als nächstes Putenfiletwürfel und Zitronenscheiben abwechselnd auf Spieße stecken.



3. Danach Öl, Honig, Thymian, Oregano und etwas Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zitronen-Putenspieße vom Grill



4. Dann die Zitronen-Putenspieße rundherum mit der Marinade bestreichen…



5. …und auf dem Grill circa 4 bis 5 Minuten…



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zitronen-Putenspieße vom Grill

6. …von jeder Seite grillen.



7. Für den Dip Crème fraîche, Joghurt, Saft einer halben Zitrone, Petersilie und etwas Salz und Pfeffer verrühren.



8. Zum Schluss die Zitronen-Putenspieße mit dem Dip anrichten und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zitronen-Putenspieße 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-geflügel.de**