WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Knusper-Burger mit Wedges

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenschnitzel
3 EL Olivenöl
2 EL Paprika edelsüß
1 kg Kartoffeln
150 g Joghurt
1 EL Curry
Salz und Pfeffer
200 g Cornflakes
4 Burgerbrötchen
4 EL Ketchup
1 Romanasalat
1 Tomate



Nährwerte:

Pro Portion ca. 721 kcal, 12 g Fett, 72 g Kohlenhydrate, 51 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Knusper-Burger mit Wedges

Zubereitung:

1. Zuerst Olivenöl und Paprikagewürz mischen.



2. Dann die Kartoffeln putzen, klein schneiden, in der Marinade wenden und bei 200 Grad 45 Minuten im Ofen garen.

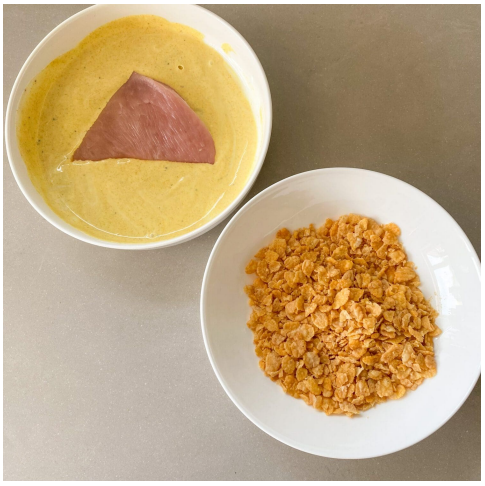


3. In der Zwischenzeit Joghurt mit Curry und je einem ½ TL Salz und Pfeffer verrühren. Die Cornflakes zerbröseln.

Puten-Knusper-Burger mit Wedges



4. Jetzt die Putenschnitzel in der Curry-Joghurtmischung…



5. …und dann in den Cornflakes wenden. Panade leicht andrücken.

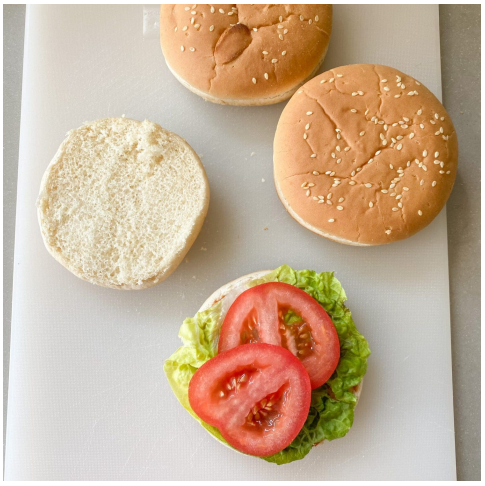


Puten-Knusper-Burger mit Wedges

6. Anschließend die Puten-Knusperschnitzel für die letzten 20 bis 25 Minuten zu den Kartoffelwedges in den Ofen geben.



7. Als nächstes die Burgerbrötchen aufbacken, mit Ketchup bestreichen, mit Salat und Tomaten belegen…



8. …und schließlich mit den Puten-Knusperschnitzeln toppen und mit den Wedges genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Knusper-Burger mit Wedges



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**