

Puten-Hotdog mit Obatzda-Füllung

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Putenschnitzel
Salz und Pfeffer
150 g Obatzda
4 Gewürzgurken
Schnittlauch
2 EL Öl
4 Hot Dog Laugenbrötchen
4 EL süßer Senf
1 Bund Radieschen



Nährwerte:

Pro Portion ca. 780 kcal, 38 g Fett, 63 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

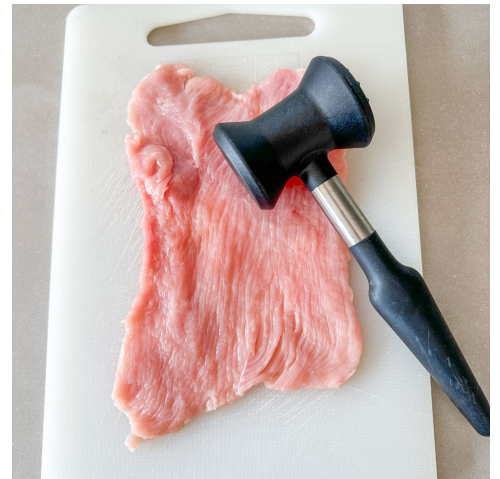
Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

Puten-Hotdog mit Obatzda-Füllung

Zubereitung:

1. Zuerst die Putenschnitzel flachklopfen...



2. ...salzen und pfeffern...



3. ...mit Obatzda bestreichen und mit Gurkenscheiben und Schnittlauchröllchen belegen.



Puten-Hotdog mit Obatzda-Füllung

4. Danach die Putenschnitzel aufrollen und in dem Öl von jeder Seite circa 3 bis 4 Minuten scharf anbraten.



5. Jetzt die Hot Dog Laugenbrötchen aufschneiden, mit süßem Senf bestreichen, mit Radieschenscheiben belegen...



6. ...den Puten-Hotdog fertigstellen und genießen.





Puten-Hotdog mit Obatzda-Füllung



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**