

# Chili-Putenrädchen

Grill-Gerichte » Pute

## Zutaten (4 Personen)

- » 600g Putenschnitzel
- » 1 Flasche Chilisoße
- » 8 Scheiben Lachsschinken
- » 8 Stücke Zwiebel(n)
- » 8 Salbeiblatt (-blätter)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Fleisch waschen, trockentupfen, längs halbieren. In Chilisoße wenden. Je einen Schnitzelstreifen auf eine Schinkenscheibe legen. Mit je einem Zwiebelstück und einem Salbeiblatt einrollen. Mit je zwei Spießen fixieren.

2. Chili-Putenrädchen von allen Seiten grillen, bis das Fleisch gar ist.

Nährwerte: 279kcal/E48g/F4g/KH11g pro Portion

angelegt am: 19.06.2006

Rezept-Nr: 2082

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke