Artikel vom 25.03.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 15:02 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/cheese-turkey-spiesse

Cheese-Turkey-Spieße



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenbrustschnitzel à 120 g

200 g Cheddar

100 g Bergkäse

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 rote Peperoni

1 grüne Jalapeño

25 g Butterschmalz

1 TL Paprikapulver edelsüß

100 ml Geflügelbrühe

75 g Frischkäse

75 g Schmand

250 g Sahne

Salz und Pfeffer

4 rote Spitzpaprika

8 braune Champignons

2 EL Olivenöl

Petersilie

Zubereitung:

Für die Käsesauce den Käse grob reiben, mischen und ein Viertel davon zur Seite stellen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Peperoni und Jalapeño der Länge nach halbieren, entkernen und fein hacken. Alles in Butterschmalz glasig anschwitzen, Paprikapulver unterrühren und 1 Minute weiter braten. Mit Brühe ablöschen und 3 bis 4 Minuten einkochen lassen. Geriebenen Käse, Frischkäse, Schmand und Sahne unterrühren und unter gelegentlichem Rühren etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Spieße die Putenbrustschnitzel flachklopfen und der Länge nach in vier Streifen teilen. Jeden Streifen mit Pfeffer würzen und mit restlichem geriebenem Käse gleichmäßig bestreuen. Putenstreifen der Länge nach aufrollen, auf gewässerte Holzspieße stecken und bei

geschlossenem Deckel 6 bis 8 Minuten bei mittlerer direkter Hitze grillen, dabei einmal wenden. Spitzpaprika und Champignons putzen, mit Olivenöl einreiben, salzen und über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 12 Minuten grillen, dabei nach der Hälfte der Grillzeit wenden. Cheese-Turkey-Spieße mit dem Gemüse anrichten und mit Käsesauce und Petersilie genießen.

IDG