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

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/putenfrikadellen-am-spiess

# Putenfrikadellen am Spieß



Foto: IDG

**Zutaten (für 4 Personen):**

500 g Putenhackfleisch

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Senf

1 Ei

3 EL Paniermehl

Salz und Pfeffer

2 EL Öl

1 Salatgurke

1 Limette

200 g Joghurt

2 Lauchzwiebeln

½ TL Zucker

Chili

1 Kressebeet

**Zubereitung:**

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Beides mit Putenhackfleisch, Senf, Ei, Paniermehl und einer Prise Salz und Pfeffer verkneten. Kleine Frikadellen daraus formen und auf Spieße stecken. Die Frikadellen rundherum mit 1 EL Öl bepinseln und auf dem Grill von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten grillen. Dabei einmal wenden. Die Gurke waschen und in Scheiben schneiden, mit 1 EL Öl, Limettensaft, Joghurt, Lauchzwiebelringen und Zucker mischen und nach Belieben mit Chili würzen. Die Putenhackfleischfrikadellen am Spieß mit dem Gurkensalat anrichten und mit Kresse toppen.

*IDG*