

Fanfood für die Halbzeitpause

Mit leckeren Putensnacks gestärkt für die zweite Halbzeit

Im Juni regiert König Fußball wieder die Welt und Millionen Fans verfolgen gespannt die Spiele, um ihrem Favoriten die Daumen zu drücken – ob auf öffentlichen Plätzen oder mit Freunden zu Hause. Weil Jubelrufe und Siegestänze hungrig machen, gehören zu jedem gelungenen Fußballspektakel auch leckere Snacks, die rasch zubereitet und in der Halbzeitpause schnell verputzt sind, zum Beispiel kleine Köstlichkeiten aus frischem Putenfleisch. Mit vollem Bauch und leeren Händen kann in der zweiten Halbzeit wieder mit voller Kraft die Mannschaft angefeuert werden.

Gut vorbereitet und immer ein Treffer

Damit auch der Gastgeber keine Minute des Spiels verpasst, empfehlen sich Putensnacks, die schon vor der Partie vorbereitet werden können, wie zum Beispiel kleine Hackbällchen aus Putenfleisch. Wer kein fertiges Putengehacktes bekommt, kann wahlweise das helle, milde Putenbrustfleisch oder das dunklere, etwas kräftige Fleisch aus der Putenkeule durch den Fleischwolf drehen. Mit angebratenen Zwiebeln, Ei, Eigelb und Semmelbröseln mischen, nach Geschmack würzen und kleine Bällchen in der Pfanne rundherum braten. Am besten gleich die doppelte Menge zubereiten, denn diese Bällchen sind mit einem Happs verschwunden. Schnell gemacht ist auch die Puten-Tortilla, bei der Putenwürfel und Kartoffelscheiben mit Zwiebeln, Speck und Paprikawürfeln verfeinert und mit verquirlten Eiern übergossen werden. In kleine Stücke geschnitten schmeckt die Puten-Tortilla warm oder kalt als Fingerfood. Genau so handlich und kalt oder

Pressekontakt

warm ein Genuss sind mit Putenragout gefüllte Pasteten, die im Muffinblech gebacken werden. Und wer seine Fanschar richtig beeindrucken möchte, der bereitet die Zutaten für die Fußball-Burger vor. Sobald die erste Halbzeit abgepfiffen ist, kommen die flachen Frikadellen auf den Grill und danach aufs bunt dekorierte Hamburger-Brötchen.

Mit Putenfleisch aus Deutschland aufs Siegereppchen

Wenn der Grill schon mal angefeuert ist, dann freuen sich Fußballfreunde auch über eine Auswahl an Puten-Grillgut auf dem Rost – ob Schnitzel, Spieße oder knusprige Flügel. Genau wie ein weiteres Tor immer zwischen die Pfosten des gegnerischen Teams passt, ist auch nach dem Spiel noch ein wenig Platz für kulinarischen Putengenuss. Das Gute daran: Putenfleisch enthält relativ wenig, dafür aber wertvolles Fett mit vielen ungesättigten Fettsäuren, außerdem reichlich hochwertiges Eiweiß sowie wichtige Vitamine und Mineralstoffe. Damit spricht auch für Passiv-Sportler nichts dagegen, mehrmals zuzugreifen, ohne am Finaltag ein paar Kilo mehr auf der Waage zu haben. Und auch wenn Deutschland es nicht ins WM-Finale schaffen sollte – Putenfleisch aus Deutschland steht schon jetzt auf dem Siegereppchen. Denn die deutsche Herkunft – erkennbar an den Ds auf der Verpackung – garantiert, dass das Geflügel in Deutschland unter Einhaltung spezieller Erzeugungsanforderungen geschlüpft ist, in heimischen Betrieben sachkundig und tiergerecht aufgezogen und unter strengen Qualitäts- und Sicherheitsstandards verarbeitet wurde. Darüber hinaus ist Putenfleisch aus Deutschland durch die kurzen Transportwege besonders frisch.

Pressekontakt