

## Pesto-Putenoberkeule mit Kartoffeln

### Zutaten

**(für 4 Personen):**

1 Putenoberkeule  
2 TL italienische Kräuter  
250 ml Geflügelbrühe  
400 ml Weißwein  
500 ml passierte Tomaten  
750 g Kartoffeln  
Salz und Pfeffer  
4 EL Pesto  
200 g Tomaten  
100 g Oliven  
Basilikum



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 575 kcal, 11 g Fett, 44 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 120 Minuten



## Pesto-Putenoberkeule mit Kartoffeln

### Zubereitung:

1. Putenoberkeule mit den italienischen Kräutern einreiben...



2. ...Geflügelbrühe und Wein angießen und 60 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



3. Kartoffeln schälen, kleinschneiden und mit den passierten Tomaten in eine Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen.





## Pesto-Putenoberkeule mit Kartoffeln

4. Putenoberkeule obenauf legen und alles für weitere 30 Minuten in den Ofen geben.



5. Putenoberkeule mit Pesto bestreichen, Oliven und Tomaten dazugeben und nochmal 15 bis 20 Minuten in den Ofen schieben.



6. Pesto-Putenoberkeule aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen, mit Basilikum toppen und genießen.





## Pesto-Putenoberkeule mit Kartoffeln



### 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](http://www.deutsches-gefluegel.de)