



Putenoberkeule mit Honig-Senf-Kruste

Zutaten

(für 4 Personen):

- 1 Putenoberkeule
- 2 EL Öl
- 500 ml Geflügelbrühe
- 2 TL Majoran
- 750 g Kartoffeln
- 500 ml passierte Tomaten
- 2 TL italienische Kräuter
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Honig
- 1 EL Senf
- 200 g Tomaten
- 4 Lauchzwiebeln
- Thymian



Nährwerte:

Pro Portion ca. 521 kcal, 11 g Fett, 58 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 125 Minuten



Putenoberkeule mit Honig-Senf-Kruste

Zubereitung:

1. Zunächst Öl und Majoran mischen und die Putenoberkeule damit reinreiben...



2. ...Geflügelbrühe angießen und 45 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



3. Jetzt die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Passierte Tomaten und Kartoffeln mit den italienischen Kräutern und etwas Salz und Pfeffer würzen und in Auflaufform geben, Putenoberkeule obenauf setzen und weitere 45 Minuten in den Ofen schieben.





Putenoberkeule mit Honig-Senf-Kruste

4. Den Honig und den Senf mischen und die Putenoberkeule mit der Mischung bestreichen, halbierte Tomaten und geschnittene Lauchzwiebeln dazugeben und alles für weitere 30 Minuten in den Ofen geben.



5. Zum Schluss einfach mit Thymian toppen und genießen. Lecker!



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenoberkeule mit Honig-Senf-Kruste



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