WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenoberkeule mit Rosenkohl und Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen):

1 Putenoberkeule
5 EL Öl
2 TL Paprika edelsüß
2 TL Thymian
400 ml Gemüsebrühe
800 g Kartoffeln
600 g Rosenkohl
100 g getrocknete Tomaten
100 g Feta
Thymian

Nährwerte:

Pro Portion ca. 802 kcal, 21 g Fett, 44 g Kohlenhydrate, 54 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 100 Minuten

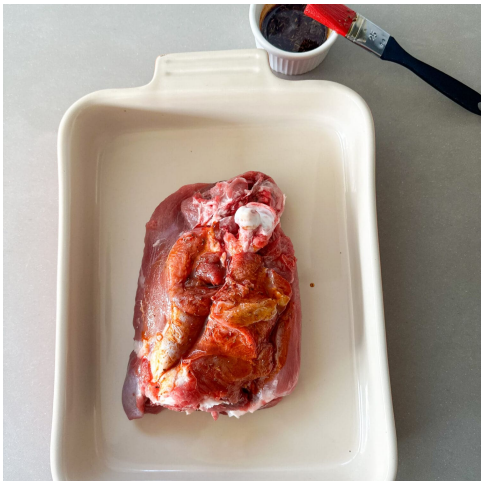
WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenoberkeule mit Rosenkohl und Kartoffeln

Zubereitung:

1. Zuerst 2 EL Öl, Paprikagewürz und Thymian mischen. Dann die Putenoberkeule rundherum mit der Marinade bestreichen.



2. Als nächstes die Putenoberkeule in eine Auflaufform geben und die Brühe angießen. Dann die Putenoberkeule bei 180 Grad circa 75 Minuten im Ofen garen.

3. Jetzt die Kartoffeln schälen und den Rosenkohl putzen. Beides mit dem restlichen Öl vermischen. Mit Tomaten und zerbröseltem Feta zu der Putenkeule in die Auflaufform geben und weitere 15 bis 20 Minuten in den Ofen geben.

Putenoberkeule mit Rosenkohl und Kartoffeln

4. Zuletzt die Putenoberkeule und das Gemüse mit frischem Thymian toppen und genießen.

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-geflügel.de**