WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenunterkeulen mit Kartoffeln und bunten Möhren

Zutaten (für 4 Personen):

2 Putenunterkeulen
2 EL Tomatenmark
6 EL Öl
50 ml Honig
1 EL Paprika edelsüß
750 ml Brühe
750 g Kartoffeln
4 Knoblauchzehen
Thymian
500 g bunte Möhren



Nährwerte:

Pro Portion ca. 734 kcal, 2 g Fett, 51 g Kohlenhydrate, 74 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 120 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenunterkeulen mit Kartoffeln und bunten Möhren

Zubereitung:

1. Zuerst Tomatenmark, 2 EL Öl, Honig und Paprikagewürz mischen und die Putenunterkeulen rundherum damit bestreichen.



2. Dann die Putenunterkeulen in eine feuerfeste Form legen, die Brühe angießen…



3. …und circa 60 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenunterkeulen mit Kartoffeln und bunten Möhren



4. Jetzt die Kartoffeln putzen, halbieren, mit 2 EL Öl, gepresstem Knoblauch und Thymian mischen, zu den Putenunterkeulen in den Ofen geben und weitere 15 Minuten garen.



5. Anschließend die Möhren schälen, längs halbieren und mit 2 EL Öl unter die Kartoffeln heben. Alles mit den Putenunterkeulen für weitere 30 bis 35 Minuten in den Ofen geben.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenunterkeulen mit Kartoffeln und bunten Möhren

6. Und dann heißt es nur noch: Happy Thanksgiving und geniiiiiiießen.





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**