



## Putenkeule mit Kürbis-Kartoffelpüree

### Zutaten

(für 4 Personen):

- 2 Putenunterkeulen
- 50 ml Mayonnaise
- 2 TL smoked Paprika
- 2 TL Majoran
- Salz und Pfeffer
- 500 ml Brühe
- 700 g Kürbis
- 500 g Kartoffeln
- 2 EL Butter
- 0.5 TL Muskat
- 100 ml Sahne
- 2 EL Kürbiskerne



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 770 kcal, 52 g Fett, 35 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 2 Stunden und 10 Minuten



## Putenkeule mit Kürbis-Kartoffelpüree

### Zubereitung:

1. Mayonnaise mit Smoked Paprika, Majoran und etwas Salz und Pfeffer mischen und die Putenkeulen...



2. ...rundherum damit bestreichen.



3. Brühe angießen und die Putenkeulen 90 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.





## Putenkeule mit Kürbis-Kartoffelpüree

4. Kürbis und Kartoffeln weichgaren und mit Butter, Muskat und Sahne pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Putenkeulen auf dem Kürbis-Kartoffelpüree anrichten und mit Kürbiskernen genießen.



# WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Putenkeule mit Kürbis-Kartoffelpüree



### 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)