WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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!

Weltbester 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-geflügel.de**