

Deutsches Geflügel

gesund und lecker



Putenunterkeulen aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln und Dip

Zutaten (für 4 Personen):

500 g kleine Kartoffeln (Drillinge)
2-3 EL Olivenöl
1 EL Rosmarinnadeln
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 Putenunterkeulen,
küchenfertig
2 EL Tomatenketchup
1/2 TL gehackten Thymian
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
Abrieb einer Zitrone
2 EL Rapsöl
300 g Frischkäse
etwas Milch
1 Bund Schnittlauch (in feine Ringe geschnitten)



Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kartoffeln waschen und mit Schale der Länge nach halbieren. In einer Schüssel zusammen mit Olivenöl und Rosmarin vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und in den Bräter geben.

Für die Marinade den Ketchup mit Thymian, Paprikapulver, Zitronenabrieb und Rapsöl verrühren. Die Fleischteile großzügig damit bestreichen, salzen und pfeffern und auf die Kartoffeln geben. Im Backofen etwa 50 Minuten knusprig backen. Für die Schnittlauchcreme, den Frischkäse mit etwas Milch glatt rühren und mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit den Putenunterkeulen und Kartoffeln aus dem Ofen servieren.

Rezeptmaterial kostenfrei erhältlich bei:

Informationsbüro Deutsches Geflügel
c/o Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH
Eugen-Langen-Str. 25, 50968 Köln
Fon: 0221/3099-0, Fax: 0221/3099-200
E-Mail: info@deutsches-gefluegel.de

Wo Verantwortung Qualität erzeugt.
Wir, die Geflügelwirtschaft für Deutschland.



Deutsches Geflügel

gesund und lecker



Nährwerte:

Pro Portion ca. 925 kcal, 42 g Fett, 78 g Kohlenhydrate, 56 g Eiweiß

Einkaufstipp

Achten Sie beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die deutsche Herkunft, zu erkennen an den „D“s auf der Verpackung. Diese stehen für eine streng kontrollierte heimische Erzeugung nach hohen Standards für den Tier-, Umwelt- und Verbraucherschutz.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de

Rezeptmaterial kostenfrei erhältlich bei:

Informationsbüro Deutsches Geflügel
c/o Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH
Eugen-Langen-Str. 25, 50968 Köln
Fon: 0221/3099-0, Fax: 0221/3099-200
E-Mail: info@deutsches-gefluegel.de

Wo Verantwortung Qualität erzeugt.
Wir, die Geflügelwirtschaft für Deutschland.

