Truthahn gefüllt mit Brotwurst und geröstetem Gemüse

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Médio	Medium	Mit der Familie	4 pessoas

Ingredientes

- 2dl Gallo Natives Olivenöl Extra Doux
- 500g Putenbrust (ganz)
- 1 Brotwurst
- 100g Pistzienkerne
- 1 Orange
- 400g Gemüse (Spargeln, Zwiebeln, Paprikas, Auberginen, Zucchini)
- Salz, zum Schmecken
- Salz, zum Schmecken Oregano, zum Schmecken

Modo de preparação

1. Die putenschenkel entbeinen und die haut hinterlassen.
2. Mit neuem gallo-olivenöl bepinseln, mit salz, gemahlenem pfeffer und thymian würzen.
3. Mischen sie das hackfleisch mit dem ei, dem hackfleisch, den trockenfrüchten, aprikosen und korinthen.
4. Würzen sie diese mischung und füllen sie das bein aus, indem sie es gut rollen. in aluminiumfolie wickeln und bei 175º ca. 45 minuten in den ofen schieben.
5. Kartoffeln und fucchini in dünne scheiben schneiden, schichtweise innerhalb eines metallrandes zusammensetzen und zwischen den schichten mit neuem gallo-olivenöl, salz, gemahlenem pfeffer und thymian würzen.
6. Zusammen mit dem truthahn in den ofen zu bringen. in scheiben geschnitten servieren und dem saft, der aus der aluminiumbrühe kommt, beifügen.

Produtos utilizados

Doux

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide