



# Truthahn gefüllt mit Brotwurst und geröstetem Gemüse



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Medium



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



2dl Gallo Natives Olivenöl  
Extra Doux

- 500g Putenbrust (ganz)
- 1 Brotwurst
- 100g Pistazienkerne
- 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 175° 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](http://www.galloportugal.com)*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*