Knusprige Putenkeule auf Kartoffel-Champignon-Bett

Zutaten

- 600 g Kartoffeln
- 200 g Champignons, frisch
- 2 Päckchen Maggi Sauce zu Geflügel, 2er Pack, ergibt 2 x 250 ml
- 250 g Schlagsahne
- 750 g Putenoberkeule
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in Achtel schneiden. Champignons putzen und in Viertel schneiden. Beides in einem Bräter verteilen.
3. In einer Schüssel MAGGI Sauce zu Geflügel und Sahne mit dem Schneebesen verrühren. Über die Kartoffel-Champignons geben.
4. Putenoberkeule waschen, trocken tupfen, mit MAGGI Würzmischung 1 würzen und auf das Kartoffel-Bett legen. Mit geschlossenem Deckel im Backofen 30 Min. schmoren. Deckel abnehmen, Keule, Kartoffeln und Champignons mit der Sauce bestreichen. Offen 30 Min. garen. Nochmals alles bestreichen und weitere ca. 30 Min. braten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	561 kcal
Fett	28 g
Protein	46 g

105 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de