

# Putenbraten an Kürbis mit Kartoffeln

vom Ofenmeister

## Zutaten:

1 Putenbrustfilet (ca. 800 g)  
300 g Hokkaido-Kürbis entkernt, in Stücken  
1 Karotte, in Stücken  
2 kleine rote Paprika entkernt, in Stücken  
500 g Kartoffeln, festkochend, in Stücken  
30 g Tomatenmark  
1 Dose geschälte Tomaten (400 g)  
200 g warmes Wasser  
4 Prisen Pfeffer  
1,5 TL Majoran, getrocknet  
1 TL Paprika edelsüß  
1/2 TL Paprika rosenscharf  
1 TL BIO BBQ RUB und Grillgewürz (makasol)  
2 TL Gemüsebrühe

Marinade für die Pute:

3 EL Öl  
2 TL BIO BBQ RUB und Grillgewürz (makasol)



## Zubereitung:

Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Öl mit dem Rub vermengen und den Putenbraten mit dem Silikonpinsel gleichmäßig einstreichen.

Kürbis, Kartoffeln, Karotte und Paprika in Stücke schneiden. Tomatenmark mit den geschälten Tomaten und den Gewürzen vermischen. Putenbraten in den Ofenmeister legen und das Gemüse drum herum verteilen und mit der Flüssigkeit übergießen. Deckel auflegen und in den heißen Backofen stellen. Je nach Dicke der Pute 50-60 min. mit geschlossenem Deckel garen.

**Verwendete Produkte:** Ofenmeister, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN