

Rezept 1:



Gerösteter Truthahn mit Kräutern

Zutaten:

- › 1 Truthahn (ca. 4-5 kg)
- › 100 g Butter
- › 4 Knoblauchzehen
- › 2 EL frische Thymianblätter
- › 2 EL frische Rosmarinblätter
- › Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Butter mit Knoblauch und Kräutern vermischen und den Truthahn damit einreiben.
3. Mit Salz- und Pfefferwürzen.
4. Im Ofen ca. 2-3 Stunden braten, bis die Innentemperatur 75°C erreicht.
5. Vor dem Servieren 20 Minuten ruhen lassen.

Nährwerte:

- 350 kcal Kalorien
- 0g Carbs
- 40g Protein
- 20g Fett

Zubereitungszeit:

- Ca. 3 Stunden