

PASTA IN CREMIGER PUTEN-CHAMPIGNON-SAUCE

Description

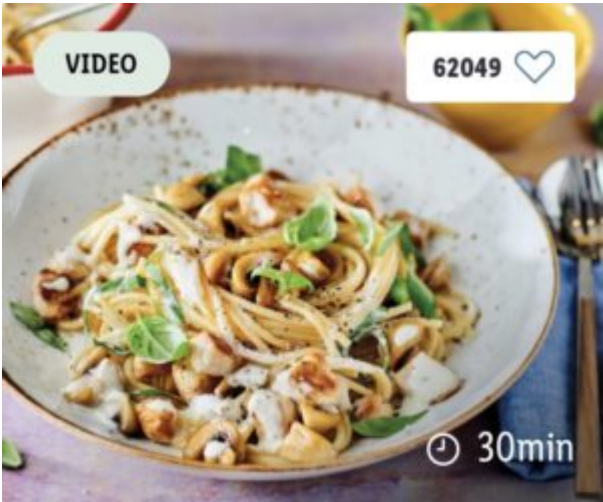
Zutaten

500 g Putenbrustfilets
400 g Champignons, weiß
30 g Basilikum, frisch
Salz
500 g Spaghetti
3 EL Öl
Pfeffer, schwarz
4 EL Balsamicoessig, hell
100 g Frischkäse, natur

Zubereitung

- Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und schneiden. Basilikum waschen, trocken schneiteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Pute waschen, trocken tupfen und grob würfeln.
- In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Pasta im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen.
- In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Putenwürfel ca. 4 Min. rundherum anbraten. Danach pfeffern und auf einem Teller beiseitestellen. 2 EL Öl im Bratensatz in der Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Pilze darin ca. 2-3 Min. scharf anbraten. Danach mit 2 EL Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Spaghetti im Sieb abgießen und Kochwasser dabei auffangen. 2 Kellen Kochwasser, Putenwürfel, Frischkäse und die Hälfte des Basilikums in die Pfanne geben, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti dazugeben und mit der Sauce vermengen. Spaghetti in cremiger Puten-Pilz-Sauce auf Tellern anrichten, restliches Basilikum darüberstreuen und servieren.

Guten Appetit!



Category

1. GeflÃ¼gel

Date Created
MÃ¤rz 2, 2023

Author
jeanny

default watermark