

## 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

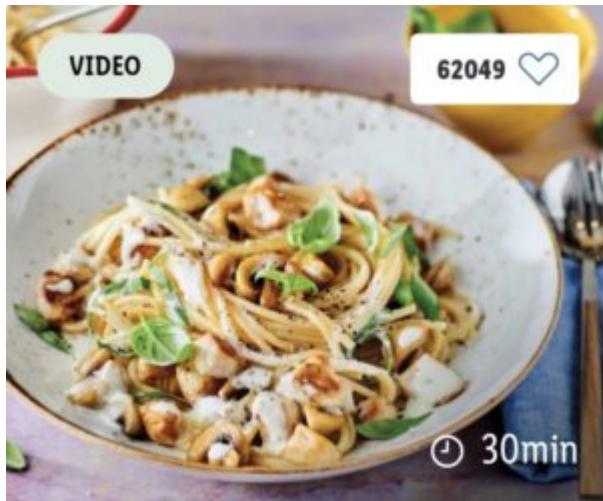
1. Pilze ggf. mit Kächenkrepp säubern und sechsteln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Pute waschen, trocken tupfen und grob wärfeln.

2. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Pasta im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen.

3. 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.

4. Spaghetti im Sieb abgießen und Kochwasser dabei auffangen. 1-2 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. Geflügel

## Date Created

März 2, 2023

## Author

jeanny

default watermark