



## Putenhackfleisch-Bolognese mit Fusili

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

500 g Putenhackfleisch  
2 Möhren  
2 Stangen Sellerie  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
2 EL Öl  
3 EL Tomatenmark  
200 ml Milch  
100 ml Rotwein  
200 ml Geflügelbrühe  
2 Zweige Rosmarin  
1 Lorbeerblatt  
500 g Fusilli  
50 g Parmesan  
Salz und Pfeffer



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 723 kcal, 23 g Fett, 74 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

90 Minuten



## Putenhackfleisch-Bolognese mit Fusili

### Zubereitung:

1. Möhren, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch schälen und in einer Küchenmaschine zerkleinern – oder mit dem Messer sehr fein würfeln.



2. Das Putenhackfleisch in dem Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



3. Dann das Gemüse circa 3 bis 5 Minuten mit anrösten.





## Putenhackfleisch-Bolognese mit Fusili

4. Mit dem Tomatenmark weitere 3 Minuten rösten. Jetzt die Milch dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Rotwein weitere 5 Minuten köcheln.



5. Und schließlich Geflügelbrühe, Rosmarin und Lorbeer dazugeben und bei geschlossenem Deckel circa 60 Minuten köcheln lassen – dabei gelegentlich umrühren. ☒



6. Die Nudeln nach Packungsangabe zubereiten. Zum Schluss den Parmesan unter die Putenbolognese rühren...



7. ...mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Nudeln anrichten und

## Putenhackfleisch-Bolognese mit Fusili

genießen. 🍴



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)