

## Tortelloni mit Putenfiletwürfeln und Spinat

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

400 g Putenfilet  
1 EL Öl  
500 g Tortelloni (Kühlung)  
2 Zitronen  
150 g Schmand  
100 g Parmesan  
100 g Baby-Spinat  
150 g kleine Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
Basilikum



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 761 kcal, 25 g Fett, 66 g Kohlenhydrate, 35 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

20 Minuten

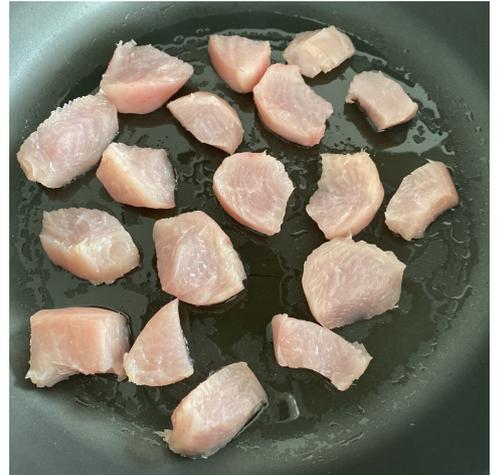
## Tortelloni mit Putenfiletwürfeln und Spinat

### Zubereitung:

1. 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.



2. Putenfilets würfeln und in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten...



3. ...bis sie schön goldbraun gebraten sind. Die Tortelloni nach Packungsangabe zubereiten.





## Tortelloni mit Putenfiletwürfeln und Spinat

4. Schmand, Knoblauch, Zitronensaft und -abrieb und 3 EL von dem Nudelwasser unterrühren und circa 5 bis 7 Minuten köcheln.



5. Dann Spinat und Parmesan unterrühren und einmal aufkochen.



6. Sauce mit den Putenfiletwürfeln über die Tortelloni geben, mit halbierten Tomaten und Basilikum anrichten und genießen. 🍴



## Tortelloni mit Putenfiletwürfeln und Spinat



### 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)