

Putengeschnetzeltes mit Möhren-Basilikum-Pasta

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Putengeschnetzeltes (aus deutscher Erzeugung)
2 EL Olivenöl
500 g Möhren
1 Zwiebel
500 ml Brühe
100 ml Sahne
1 TL Paprika edelsüß
1 Bund Basilikum
500 g Spaghetti
25 g Erdnüsse



Nährwerte:

Pro Portion ca. 514 kcal, 16 g Fett, 51 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

30 Minuten

Putengeschnetzeltes mit Möhren-Basilikum-Pasta

Zubereitung:

1. Zuerst Möhren und Zwiebel schälen, fein würfeln und in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



2. Dann die Brühe angießen, das Paprikapulver einrühren und so lange kochen bis die Möhren weich sind.



3. Jetzt mit Sahne und gehacktem Basilikum aufkochen und pürieren. Die Spaghetti nach Packungsangabe kochen und mit der Sauce mischen.



Putengeschnetzeltes mit Möhren-Basilikum-Pasta

4. Als nächstes das Putengeschnetzelte in 1 EL Öl von jeder Seite circa 2 bis 3 Minuten scharf anbraten...



5. ...bis es goldbraun ist.



6. Zum Schluss das Putengeschnetzelte auf der Möhren-Basilikum-Pasta anrichten, mit gehackten Erdnüssen toppen und genießen.



Putengeschnetzeltes mit Möhren-Basilikum-Pasta



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