



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. 🍴



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