

Bruschetta-Pasta mit Putengeschnetzeltem

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Putengeschnetzeltes

500 g Spaghetti

800 g Tomaten

1 Bund Basilikum

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1 TL Zucker

5 EL Olivenöl

2 EL Aceto Balsamico



Nährwerte:

Pro Portion ca. 770 kcal, 19 g Fett, 57 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

25 Minuten



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Bruschetta-Pasta mit Putengeschnetzeltem

Zubereitung:

1. Tomaten und Zwiebeln würfeln, Basilikum fein hacken und alles mit 4 EL Öl, gehacktem Knoblauch, Zucker und Aceto Balsamico mischen. Dann die Spaghetti nach Packungsangabe kochen.



2. Jetzt noch das Putengeschnetzelte in 1 EL Öl von jeder Seite circa 2 bis 3 Minuten scharf anbraten...



3. ...bis es schön goldbraun ist.





Bruschetta-Pasta mit Putengeschnetzeltem

4. Und zum Finale die Bruschetta-Mischung mit den Spaghetti mischen, das Putengeschnetzelte darauf anrichten und fertig ist die Bruschetta-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-geflügel.de