

Putenhackfleisch-Pasta mit Lauch

Zutaten

(für 4 Personen):

500 g Putenhackfleisch
2 EL Olivenöl
2 Stangen Lauch
250 ml Gemüsebrühe
250 ml Sahne
200 g Kräuter-Frischkäse
0.5 TL Muskat
Salz und Pfeffer
500 g Pasta
50 g Parmesan



Nährwerte:

Pro Portion ca. 817 kcal, 42 g Fett, 49 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

Putenhackfleisch-Pasta mit Lauch

Zubereitung:

1. Zuerst das Putenhackfleisch in dem Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.
2. Lauch putzen, in Ringe schneiden, dazugeben und 3 bis 4 Minuten mitbraten.
3. Als nächstes die Brühe und die Sahne angießen, Frischkäse und Muskat unterrühren. Alles 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Putenhackfleisch-Pasta mit Lauch

4. In der Zwischenzeit die Pasta nach Packungsangaben kochen.



5. Zum Schluss die Pasta mit Putenhackfleisch-Sauce anrichten und mit Parmesan genießen.



Putenhackfleisch-Pasta mit Lauch



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**