WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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-geflügel.de**