



## Muschelnudeln mit Putenhackfleischfüllung in Tomatensauce

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

500 g Putenhackfleisch  
1 EL Öl  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
800 ml passierte Tomaten  
2 EL italienische Kräuter  
4 EL Parmesan  
250 ml Muschelnudeln  
2 EL Balsamico Essig  
Salz und Pfeffer



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 526 kcal, 15 g Fett, 61 g Kohlenhydrate, 35 g Eiweiß

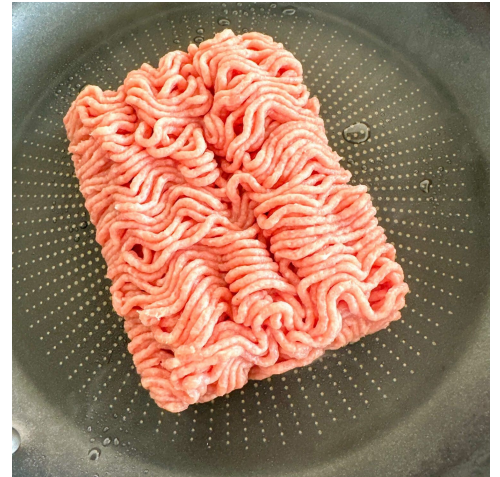
### Zubereitungszeit:

45 Minuten

## Muschelnudeln mit Putenhackfleischfüllung in Tomatensauce

### Zubereitung:

1. Zuerst das Putenhackfleisch in dem Öl scharf anbraten.



2. Dann die Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und für 5 Minuten mitbraten.



3. Als nächstes 500 ml passierte Tomaten, 1 EL italienische Kräuter und Parmesan mischen und in eine Auflaufform geben. Und die Muschelnudeln nach Packungsanleitung kochen.



## Muschelnudeln mit Putenhackfleischfüllung in Tomatensauce

4. Jetzt das Putenhackfleisch mit 300 ml passierten Tomaten, Balsamico Essig, 200 ml Nudelwasser und 1 EL Kräuter circa 10 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Dann die Muschelnudeln mit der Putenhackfleischsauce füllen, in die Auflaufform geben und bei 180 Grad circa 20 Minuten im Ofen garen.



6. Zum Schluss die Muschelnudeln mit Putenhackfleischfüllung mit der Tomatensauce anrichten und genießen.



WE LOVE  
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Muschelnudeln mit Putenhackfleischfüllung in Tomatensauce



### 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](http://www.deutsches-gefluegel.de)