

Putenhackfleischfrikadellen mit Nudeln und Käsesauce

Zutaten

(für 4 Personen):

500 g Putenhackfleisch
1 EL Senf
1 EL Tomatenmark
1 Ei
2 EL Paniermehl
1 TL Paprika edelsüß
Salz und Pfeffer
500 g Pasta
2 Stangen Lauch
3 EL Butter
3 EL Buchweizenmehl
200 ml Milch
300 ml Gemüsebrühe
100 g Mozzarella
200 g Cheddar
1 TL Muskat
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 866 kcal, 42 g Fett, 64 g Kohlenhydrate, 55 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

Putenhackfleischfrikadellen mit Nudeln und Käsesauce

Zubereitung:

1. Putenhackfleisch, Senf, Tomatenmark, Ei, Paniermehl, Paprikapulver, und etwas Salz und Pfeffer gut durchkneten. Kleine Bällchen daraus formen...



2. ...in dem Öl von allen Seiten...



3. ...circa 7 bis 10 Minuten anbraten.



Putenhackfleischfrikadellen mit Nudeln und Käsesauce

4. Jetzt den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Die Nudeln garen und für die letzten 5 Minuten Lauch dazugeben.



5. Als nächstes die Butter schmelzen und dann das Mehl einrühren.



6. Dann Milch und Brühe einrühren, bis die Sauce sämig wird. Dann Käse und Muskat unterheben. Wenn die Sauce zu dickflüssig ist, dann noch etwas Milch dazugeben.



7. Nudeln mit der Sauce und den Putenhackfleischfrikadellen anrichten, mit

Putenhackfleischfrikadellen mit Nudeln und Käsesauce

Petersilie toppen und 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**