

Spaghetti mit Putenwürfeln, Tomaten und Oliven

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Putenfilet
500 g kleine Tomaten
100 g Oliven
100 g getrocknete Tomaten
1 TL italienische Kräuter
Basilikum
3 EL Balsamico
6 EL Olivenöl
500 g Spaghetti



Nährwerte:

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

Spaghetti mit Putenwürfeln, Tomaten und Oliven

Zubereitung:

1. Zuerst Oliven, Tomaten und getrocknete Tomaten klein schneiden...



2. ...und mit 5 EL Öl, Balsamico und gehacktem Basilikum mischen. Etwas ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsangabe kochen.



3. Jetzt die Putenfilets in Würfel schneiden und in 1 EL Öl...



Spaghetti mit Putenwürfeln, Tomaten und Oliven

4. ...circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



5. Zum Schluss alles anrichten und die Spaghetti mit Putenwürfeln, Oliven und Tomaten genießen. ☺



Spaghetti mit Putenwürfeln, Tomaten und Oliven



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**