

Bruschetta-Pasta mit Putengeschnetzeltem

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Putengeschnetzeltes
500 g Spaghetti
800 g Tomaten
1 Bund Basilikum
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 TL Zucker
5 EL Olivenöl
2 EL Aceto Balsamico



Nährwerte:

Pro Portion ca. 812 kcal, 32 g Fett, 88 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

25 Minuten

Bruschetta-Pasta mit Putengeschnetzeltem

Zubereitung:

1. Tomaten und Zwiebeln würfeln, Basilikum fein hacken und alles mit 4 EL Öl, gehacktem Knoblauch, Zucker und Aceto Balsamico mischen. Dann die Spaghetti nach Packungsangabe kochen.



2. Jetzt noch das Putengeschnetzelte in 1 EL Öl von jeder Seite circa 2 bis 3 Minuten scharf anbraten...



3. ...bis es schön goldbraun ist.



Bruschetta-Pasta mit Putengeschnetzeltem

4. Und zum Finale die Bruschetta-Mischung mit den Spaghetti mischen, das Putengeschnetzelte darauf anrichten und fertig ist die Bruschetta-Pasta. ☑



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**