

Spaghettinester mit Puten-Geschnetzeltem

Nudel-Gerichte » Spaghetti&Linguine

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 2-3 Knoblauchzehe(n)
- » 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 250g Möhre(n)
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 500g Putenschnitzel
- » 350g Spaghetti
- » Salz & Pfeffer
- » 2EL Öl
- » 400ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 125g Schlagsahne
- » 200 ml trockener Weißwein
- » 2 EL heller Soßenbinder
- » 1 Prise Zucker

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Möhren in feine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken. Fleisch in Streifen schneiden. Spaghetti in Salzwasser ca. 10min kochen.

2. Fleisch in heißem Öl anbraten. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Lauchzwiebeln und Möhren kurz mit anbraten, würzen. Mit Brühe, Sahne und Wein ablöschen. Aufkochen und ca. 5min köcheln lassen. Den Soßenbinder einrühren und erneut kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

3. Spaghetti abgießen, zu Nestern drehen und mit dem Putengeschnetzeltem anrichten.

Nährwerte: 690kcal/E44g/F19g/KH70g pro Portion

angelegt am: 05.09.2002

Rezept-Nr: 117

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke