

PUTE SPINAT NUDELN

in heller Sauce

ZUTATEN (4 Personen)

4 Putenschnitzel
Spinatblätter
400 g Nudeln
Knoblauchpulver
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Petersilie
2-3 EL Mehl
etwas Milch
1 TL Oregano
2-3 EL geriebener Käse
1/2 Zitrone
Pfeffer
Salz
Öl

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in Streifen schneiden, nach Bedarf würzen und in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten, herausnehmen und warm stellen. Die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser kochen.

Zwiebeln, Knoblauch, Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer, Petersilie und Oregano in Öl kurz anbraten. 2-3 EL Mehl unterrühren und mit Milch ablöschen. 3 EL Nudelwasser, Zitrone und geriebenen Käse hinzufügen und 2 Minuten köcheln lassen.

Spinatblätter untermischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Fleisch und Nudeln hinzufügen und schmecken lassen.



Bianca oder Frau Vinnemeier
Vertriebsassistentin



©Adobe Stock/#56093966