

PUTENGESCHNETZELTES

mit Nudeln & Brokkoli

ZUTATEN (1 Person)

200 g Puten-
geschnetzeltes
2 EL Sonnenblumenöl
Salz & Pfeffer
1 Zwiebel
500 ml Gemüsebrühe
200 g Nudeln
300 g Brokkoli (frisch
oder TK)
100 g Frischkäse

ZUBEREITUNG

Putengeschnetzeltes in einem größeren Topf ca. 5 Minuten kräftig im Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Währenddessen die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Das krosse Fleisch aus dem Topf nehmen, auf einem Teller beiseitestellen und die Zwiebeln in dem Bratensatz glasig anschwitzen. Evtl. noch einen Schuss Öl hinzufügen.

Mit Gemüsebrühe ablöschen, Nudeln hinzufügen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten (siehe Herstellerangabe auf der Packung) köcheln lassen. Pasta regelmäßig umrühren.

Nach ca. 4 Minuten den Brokkoli hinzufügen und alles bei geschlossenem Deckel garen. Weiterhin umrühren.

Frischkäse und Putenfleisch unter die fertig gegarten Nudeln heben und bei geringer Hitze in 1-2 Min. warm werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta auf Tellern anrichten und genießen.

