

Geschnetzelte Nudel - Pute

Zutaten:

250 g Putenfleisch
250 g Bandnudeln
100 g getrocknete Tomaten
500 g Broccoli
150 ml Weißwein
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 kleine Chilischote
300 ml Gemüsebrühe
2 EL Soßenbinder
1 EL frische Petersilie
Pfeffer, Salz, Öl, Zucker

Zubereitung:

- Zwiebeln, Knoblauch und Chilischote fein zerhacken.
- Fleisch und Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- Broccoli in kleine Röschen zerteilen.
- Nudeln in Salzwasser al dente garen.
- Putenstücke salzen und pfeffern.
- Gepfefferte Pute in einer Pfanne in Öl anbraten.
- Pute beiseite stellen.
- Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten.
- Chili kurz mitdünsten lassen.
- Wein übergießen und 5 Minuten köcheln.
- Brühe zugeben und zum Kochen bringen.
- Fleisch und Broccoli unterrühren.
- Deckel auf die Pfanne und alles 8 Minuten garen lassen.
- Soßenbinder einrühren und kurz aufkochen.
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
- Nudeln und Tomaten unterrühren.
- Kurz erwärmen lassen.
- Mit Petersilie überstreuen und servieren.