

One Pot Pasta mit Pute

Zutaten | 4 Portionen

400 g	Putengeschnetzeltes
	Salz, Pfeffer, Paprika, Chilipulver
200 g	braune Champignons
1 Bund	Frühlingszwiebeln
200 g	Cocktailtomaten
350 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Sahne
300 g	Nudeln (z. B. Penne)
175 g	Kräuterfrischkäse
	Basilikum, Petersilie

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Die Zutaten vorbereiten: Fleisch in kleine Stücke schneiden, die Champignons putzen und vierteln, Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden, Tomaten waschen und halbieren. Die Kräuter hacken.
- Das Fleisch mit etwas Öl in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chili würzen.
- Champignons und Lauchzwiebeln dazugeben und alles zusammen anbraten.
- Gemüsebrühe und Sahne angießen, die Nudeln dazutun und das Ganze zum Kochen bringen.
- Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen und zwischendurch mehrmals umrühren, damit alle Nudeln genug Flüssigkeit bekommen und gar werden.
- Nach fünf Minuten die Tomaten hinzugeben und weiterkochen.
- Zum Schluss den Frischkäse unterrühren, mit Basilikum und Petersilie abschmecken.

Tipp:

Bei der One Pot Pasta wird alles in einem Topf zubereitet –

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von xxx g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium