

Rezept

Mediterraner Nudeltopf

Ein Rezept von Mediterraner Nudeltopf, am 23.04.2024

Zutaten

1	Zucchini	½	kleine Aubergine
1	große festkochende Kartoffel	250 g	Putenbrustfilet
¼ l	Gemüsebrühe	200 g	Pappardelle (breite Bandnudeln)
	Salz	2 EL	Olivenöl
	Pfeffer aus der Mühle	2 EL	Zitronenthymianblättchen

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Zucchini und Aubergine putzen und waschen, Kartoffel schälen. Alles erst in sehr dünne Scheiben, dann in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.
2. Die Brühe aufkochen, Auberginen- und Kartoffelstreifen darin zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Zucchini dazu geben und alles noch ca. 3 Min. garen.
3. Die Pappardelle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Das Putenbrustfilet in einer Pfanne im heißen Öl unter Rühren in 2 - 3 Min. goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Kartoffelmischung und Nudeln abtropfen lassen, alles mit dem Putenfleisch mischen. Zuletzt den Zitronenthymian über den Nudel topf streuen.