Rezept

Putengeschnetzeltes mit Tagliatelle

Ein Rezept von Putengeschnetzeltes mit Tagliatelle, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	Putenbrustfilet
300 g	Lauch
1 EL	Butterschmalz
100 g	Kräuterschmelzkäse
	Pfeffer, grob gemahlen
2 EL	gehackte Petersilie
1 EL	Mehl
300 g	Kürbis (geputzt gewogen; z. B. Butternuss oder Marina di Chioggia)
200 g	Sahne
	Salz
400 g	grüne Tagliatelle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. In feine Streifen schneiden und mit dem Mehl mischen. Den Lauch putzen, in Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. Den Kürbis schälen, entkernen und mit einem Juliennehobel in Stifte schneiden. Für die Nudeln 5 l Wasser zum Kochen bringen.

2. Das Butterschmalz erhitzen, das Putenfleisch darin bei starker Hitze in ca. 5 Min. unter Rühren scharf anbraten. Lauch und Kürbis dazugeben und ca. 5 Min. mitdünsten. Die Sahne und 100 ml Wasser unterrühren. Den Schmelzkäse dazugeben und unter Rühren auflösen. Alles ca. 5 Min. leise kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Das kochende Nudelwasser salzen, die Tagliatelle darin nach Packungsanweisung bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Auf vier Teller verteilen, das Geschnetzelte darüber verteilen. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.