

Rezept

# Putentopf

Ein Rezept von Putentopf, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Gabelspaghetti	Salz
<b>800 g</b> Pastinaken oder Möhren oder Kürbis	<b>550 g</b> Putenbrustfilet
<b>6 EL</b> Rapsöl	<b>2 l</b> Hühnerbrühe (Instant)
<b>1 Dose</b> Maiskörner (400 g)	etwas Petersilie
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser garen. Gleichzeitig das Gemüse waschen, schälen und würfeln. Die Putenbrust waschen, trockentupfen und würfeln.

---

2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Die Hühnerbrühe dazugeben, aufkochen und zugedeckt 5-10 Min. köcheln lassen. Die Putenbrust dazugeben und in ca. 4 Min. gar ziehen lassen.

---

3. Vor dem Essen den Mais mit Sud und die Nudeln in den Eintopf geben und einmal aufkochen. Die Petersilie waschen, die Blätter klein hacken. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.