Nudeln mit Putenbrust und Rucola

Das Rezept für die Nudeln mit Putenbrust ist denkbar einfach, schmeckt besonders köstlich und ist in Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

250 g	Spiralnudeln
75 g	Rucola
	Knoblauchzehe
300 g	Putenbrustfilet
1 EL	Olivenöl
200 ml	Wasser
125 ml	Schlagobers
50 g	Doppelrahmfrischkäse
2 EL	Saucenbinder
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)

Zubereitung

1. Für die **Nudeln mit Putenbrust und Rucola** die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen. Abgießen und abtropfen lassen.

2. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Den Rucola waschen, trockenschleudern und grob zerschneiden. Das Putenfleisch in kleine Würfel schneiden.

3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch rundum anbraten. Knoblauch hinzugeben und kurz anrösten, wieder aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

4. Das Schlagobers, Doppelrahm Frischkäse und Wasser in die Pfanne gießen und glatt

rühren. Saucen Binder hinzugeben, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

5. Das Putenfleisch hinzufügen, heiß werden lassen. Die Nudeln mit Sauce und Rucola vermischen und auf Teller anrichten.

Tipp