

Spaghetti mit Putenbolognese

Arbeitszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	14 g
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	36 g
Brennwert	490 kcal / 2.050 kJ

Zutaten für 4 Portionen

100 g Zucchini
100 g Möhren
450 g Tomaten
1 Zwiebel
400 g Putenschnitzel
1 EL Butaris Butterschmalz
2 EL Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe
Zucker
Salz
Pfeffer
100 g Schlagsahne
250 g Spaghetti
20 g Parmesankäse
2 Stiele Basilikum



Zubereitung:

Schritt 1/3

Für die Sauce der Spaghetti mit Putenbolognese Zucchini putzen und waschen. Möhren schälen und waschen. Tomaten waschen und putzen. Zwiebeln schälen. Alles fein würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen und sehr klein schneiden.

Schritt 2/4

Butaris Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Fleisch darin ca. 6 Minuten anbraten, dabei mehrmals umrühren. Zucchini, Möhren und Zwiebel dazugeben. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten.

Schritt 3/4

Tomaten und Gemüsebrühe dazugeben, aufkochen und unter Rühren 15 - 20 Minuten köcheln. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sahne verfeinern.

Schritt 4/4

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Parmesan in Späne hobeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Spaghetti mit Putenbolognese anrichten und mit Parmesan und Basilikum bestreuen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.