

Spaghetti One Pot

Zutaten für 4 Personen:

200 g Kirschtomaten
300 g Champignons
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 g Putenbrust
15 g BUTARIS Butterschmalz
Salz
Pfeffer
200 g Schlagsahne
600 ml Gemüsebrühe
400 g Spaghetti
50 g Frühstücksspeck
4 Stiele Petersilie
50 g geriebener Parmesankäse



Zubereitung:

1. Tomaten waschen. Champignons säubern, putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel würfeln, Knoblauch hacken. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
2. 10 g BUTARIS Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten. Champignons, Zwiebel und Knoblauch zufügen, kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sahne und Brühe ablöschen, aufkochen lassen.
3. Nudeln in die kochende Flüssigkeit legen (Nudeln müssen bedeckt sein). Zugedeckt 8-10 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch mehrmals umrühren. Tomaten ca. 2 Minuten vor Ende der Kochzeit zufügen.
4. Speck in Streifen schneiden. 5 g Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Speck darin 3-4 Minuten kross auslassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Nudeln mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten.

Nährwerte: pro Portion ca.

Fett	30 g
Kohlenhydrate	78 g
Eiweiß	46 g
Brennwert	770 kcal, 3230 kJ