

Spaghetti mit Puten-Bolognese

Zutaten: für 4 Personen

1/2 Zucchini (ca. 100 g)
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-Nudeln
20 g Parmesankäse
2 Stiele Basilikum



Zubereitung:

1. 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.
2. 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.
3. Tomaten und Brühe dazugeben, aufkochen und unter Rühren 15–20 Minuten köcheln. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Sahne verfeinern.
4. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Parmesan in Späne hobeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Nudeln und Soße anrichten. Mit Parmesan und Basilikum bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Nährwerte: pro Portion

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

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in originalen Zutatenliste und Fotocredit/ Belege erbeten

Bildnachweis: © Butaris