

Pastashop24.de

Petto di tacchino con Tagliatelle Putenbruststreifen mit Tagliatelle

Zutaten für 4 Personen:

400g Tagliatelle
500g Putenbrustfilet
1 Schalotte
200g Mascarpone
200ml Gemüsebrühe
1/2 Bund frische Petersilie
Butter
Zitronensaft
frischer geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken. Putenbrust abtupfen und in Scheiben schneiden.

Etwas Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte glasig dünsten. Gemüsebrühe dazugeben, Mascarpone einrühren und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Putenbruststreifen auf hoher Stufe und auf allen Seiten gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Geschmack auch mit Zitronensaft würzen.

Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abgessen, abtropfen lassen.

Nudeln unter die Mascarponesauce heben und durchmengen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und Putenstreifen darübergeben. Mit Petersilie bestreuen und servieren.