



# Putengeschnetzeltes

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/putengeschnetzeltes.jsp>



Putengeschnetzeltes mit Sherry und Ricotta.

## Zutaten

Zutaten für: 4 Portionen

Für das Putengeschnetzelte:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
500 g	Putenfleisch	
1	Zwiebel, rot	
100 g	Petersilienwurzel	
100 g	Cherrytomaten	
50 ml	Sherry Wein	
250 ml	Schlagsahne	
20 Blätter	Basilikum	
5 EL	Ricotta	
500 g	Tagliatelle	
	Salz, Pfeffer	
	Olivener Öl	

Rezept: Ernährungsservice  
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

## Rezeptinformation

Zutaten für: **4 Portionen**

Zubereitungszeit: **40 Min.**

Je Portion : **3718 kJ, 888 kcal , 86 g Kohlenhydrate , 47 g Eiweiß , 38 g Fett , 376 mg Cholesterin , 4 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

## Zubereitung

- 1.) Das Putenfleisch in Streifen schneiden. Die Zwiebel pellen, halbieren und ebenfalls in Streifen schneiden. Die Petersilienwurzel schälen, halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomaten waschen, vom Strunk befreien und halbieren.
- 2.) In einem großen Topf ausreichend Wasser für die Nudeln erhitzen.
- 3.) In einer beschichteten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Putenfleisch zusammen mit der Petersilienwurzel von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit dem Sherry ablöschen und die Tomaten sowie die Sahne hinzugeben.
- 4.) Die Nudeln in das kochende Wasser geben und das Putengeschnetzelte bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Nudeln gar sind. Währenddessen den Basilikum zupfen, waschen und mit einem Küchentuch trockentupfen.
- 5.) Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Nudeln anrichten. Den Ricotta sowie die Basilikumblätter über dem Teller verteilen und genießen.

Entdecken Sie auch weitere Rezepte für und unsere Rezepte für , oder .

## Küchenutensilien



EDEKA zuhause Fleischmesser 16 cm: Klinge aus deutschem, geschmiedetem Klingenstahl Ergonomischer, dreifachgenieteter Griff Perfekte Griffgröße Fingerschutz für sicheres Arbeiten Sauberer Übergang von der Klinge zum Griff