

# NUDELN MIT PUTENBRUSTSTREIFEN UND ROMANESCO

Diese Nudeln mit Putenbruststreifen und Romanesco in einer leichten, cremigen Sauce sind perfekt für ein schnelles Abendessen mit einer guten Portion Gemüse in der Pasta. Bei mir gibt es Romanesco meistens in den kalten Monaten des Jahres, trotzdem ist die Pasta fast schon sommerlich leicht und erinnert ein bisschen an die Pastavarianten mit Brokkoli und Hähnchen oder mit Hähnchen und Brokkoli in Senf-Sahnesauce. Genug geschwärmt – weiter geht's zum Rezept!



## ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

300g Putenbrustfilet

Rapsöl

Pfeffer & Salz

1/2 TL Paprikapulver, edelsüß

1 Zwiebel

1 Romanesco

100ml Schlagsahne (hier Rama Creme fine)

1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Den Romanesco in kleine Röschen zerteilen (den Strunk fein würfeln), größere Röschen bei Bedarf halbieren oder vierteln. Die Putenbrustfilets in Streifen schneiden.

Einen Topf Salzwasser für die Pasta zum kochen bringen und die Nudeln hinein geben. Nach Packungsanleitung (hier ca. 10 Minuten) al dente kochen. Nach 3-4 Minuten den Romanesco dazu geben.

In dieser Zeit das Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen und die Zwiebeln untermengen. Die Pasta mit einer kleinen Tasse Nudelwasser ablöschen und die Sahne einrühren. Das Fleisch auf kleiner Stufe fertig garen.

Die Nudeln und den Romanesco durch ein Sieb abgießen. Beides zurück in den Topf geben. Alles mit der Sauce vermengen und mit Pfeffer, Salz und dem Zitronensaft abschmecken. Im letzten Schritt die fein gehackte Petersilie unterheben.

Die Nudeln mit Putenbruststreifen und Romanesco auf passende Teller\* verteilen und sofort servieren.

Guten Appetit!



© katha-kocht!