



DIE NUDELMANUFAKTUR
HUBER

Fruchtiges Puten-Geschnetzeltes

Zutaten (ca. 4 Personen)

800g Putenbrust
1 Stange Porree (Lauch)
2 feste Äpfel
400g Bandnudeln
4 mittelgroße Kartoffeln
1 Zwiebel
6 Stiele Kerbel
Salz und Pfeffer
2 EL Öl
1-2 TL Curry
350ml Gemüsebrühe
200g Sahne
ca. 2 EL heller Soßenbinder



Zubereitung:

Fleisch in Würfel schneiden. Porree putzen und in Ringe schneiden. Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel der Länge nach halbieren und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Nudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen und beiseite stellen.
Kerbelblättchen abzupfen und grob hacken.

Kartoffeln gar kochen oder dünsten.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin unter Wenden ca. 2 Minuten goldbraun anbraten, würzen. Zwiebel, Porree und Curry zufügen, andünsten, mit Brühe und Sahne ablöschen. Äpfel zufügen und ca. 4 Minuten leicht köcheln.
Mit Soßenbinder binden. Kartoffeln schälen.

Kerbel in das Geschnetzelte geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Geschnetzeltes mit Nudeln und Kartoffeln anrichten und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.