



# Puten-Nudel-One-Pot

Zeit gesamt  
30minZubereitungszeit  
10minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	200 g
Zwiebeln, gelb	75 g
Putengeschnetzeltes	400 g
Olivenöl	3 EL
Tomaten, gehackt	400 g
Tomatenmark	50 g
Geflügelbrühe	400 ml
Schlagsahne	100 ml
Oregano, getrocknet	1 EL
Zucker	1 TL
Salz	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	0.25 TL
Penne Rigate	350 g
Basilikum, frisch	10 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Paprikaschote halbieren, entkernen, Stielansatz entfernen und innen und außen waschen. Hälften nochmals vierteln. Zwiebel schälen, halbieren und mit Paprika im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
2. Putengeschnetzeltes kurz abspülen und trocken tupfen. Putengeschnetzeltes und Olivenöl in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste 5 Min. braten. Gehackte Tomaten, Tomatenmark, heiße Geflügelbrühe, Sahne, Oregano, Zucker, 1 TL Salz und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer zufügen und alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf 5 Min./Stufe 1/100 °C aufkochen.
3. Penne Rigate zugeben, mit dem Spatel alles kurz durchrühren und ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/Zeit nach Packungsanweisung der Nudeln + 2 Min./Stufe 1/100 °C kochen.
4. Inzwischen Basilikum waschen und trocken schütteln. Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Am Ende der Garzeit prüfen, ob die Nudeln gar sind und die Flüssigkeit ausreichend verkocht ist. Bei Bedarf Kochzeit nochmals um einige Minuten verlängern.
5. Puten-Nudeltopf vor dem Servieren vorsichtig durchrühren und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf Teller verteilen und mit reichlich Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Nudeltopf schmeckt auch sehr gut mit Mozzarella. Dafür eine Kugel Mozzarella in 1 cm große Würfel schneiden und vor dem Servieren mit dem Spatel unter die Nudeln rühren.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	584 kcal
Kohlenhydrate	81 g
Eiweiß	41 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	12 g