

Spaghetti mit Puten-Tomaten-Sahne-Champignons

Für 2 Personen

125 g Putenbrustfilet	200 g Spaghetti	75 g Champignons
0,5 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	250 ml passierte Tomaten
2 Stücke Würfelzucker	200 ml Schlagsahne	3 EL Sonnenblumenöl
3 Zweige Petersilie, glatt	Pfeffer, schwarz	Salz

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin bissfest kochen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Das Putenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anschwitzen. Anschließend die Pilze dazugeben und alles anbraten. Die Putenwürfel mit in die Pfanne geben, das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten braten. Die passierten Tomaten und den Würfelzucker ebenfalls in die Pfanne geben, alles miteinander vermengen und köcheln lassen. Die Petersilie abzupfen und hacken. Die Sahne und die Petersilie unterrühren. Die Spaghetti abgießen, abtropfen lassen und mit in die Pfanne geben. Alles miteinander vermengen und kurz ziehen lassen. Die Spaghetti mit den Tomaten-Sahne-Champignons auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Bahar Döner am 06. September 2010