

One Pot Pasta

Für 3 Portionen

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

300 g	Putenfleisch, geschnebelt Salz, Pfeffer, Paprika	Fleisch würzen
150 g	Champignons, geviertelt	mit dem Fleisch anbraten
2 Stück	Schalotten fein hacken	
150 g	Cocktailtomaten, halbiert	zugeben
2.5 dl	Hühnerbouillon	die Flüssigkeit dazu giessen und aufkochen
2.0 dl	Halbrahm	
180 g	Teigwaren	dazu geben und bei mittlerer Hitze weich kochen
130 g	Kräuterfrischkäse	wenn die Teigwaren gar sind und die Sauce eingekocht, den Käse dazu geben und unterrühren
	Basilikum, Peterli	abschmecken



Bild: Peter und Antonia Merz-Wieser

2. März 2017