

## Geflügel - Bolognese

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Putenschnitzel Salz und Pfeffer
1/2	Teel.	Paprikapulver, edelsüß
1		Zwiebel(n)
1		Zehe/n Knoblauch
1		Zucchini
250	ml	Hühnerbrühe
350	Gramm	Ajvar
100	Gramm	Schlagsahne
1/2	Bund	Petersilie Olivenöl Butter

### Anleitung:

pikante Nudelsauce aus Paprikacreme Putenschnitzel waschen, trockentupfen. Erst quer zur Faser in dünne Streifen schneiden, diese dann ganz fein würfeln oder durch einen Fleischwolf drehen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zucchini putzen und alles klein würfeln. Petersilie waschen und klein hacken.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, auf einem Teller beiseite stellen.

Zwiebel und Knoblauch im Bratfett andünsten, Zucchini dazugeben und kurz anschwitzen. Mit heißer Brühe aufgießen. Ajvar dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln.

Sahne angießen, Putenfleisch wieder dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie unterrühren und die Sauce zu Nudeln servieren.

Zubereitungszeit: 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe