

Mais - Sauce mit Pute und Paprika

Kategorien: Sauce, Nudeln

Zutaten für: 6 Portionen

1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	klein.	Paprikaschote, rot
1	klein.	Paprikaschote, gruen
200	Gramm	Putenbrust
50	Gramm	Erdnussbutter
100	ml	Gefluegelbruehe
100	ml	Gemuesebruehe
100	ml	Sahne, suess
300	Gramm	Mais
1	Bund	Petersilie
700	Gramm	Spaghetti
		Salz
		Pfeffer
		Cayennepfeffer

Anleitung:

Zwiebel und Knoblauch hacken, Paprikaschoten fein wuerfeln.
Putenbrust schnetzeln.

Erdnussbutter erhitzen. Zunaechst die Zwiebel darin glasig werden lassen, dann auch Knoblauch und Putenstreifen dazugeben. Sobald diese aussen gar sind, also ihre rosa Farbe verloren haben, wieder herausfischen und nun die Paprikawuerfel duensten. Falls Sie statt Erdnussbutter anderes Fett verwendet haben, nun auch die Erdnusskerne hinzufuegen. Bruehe und Sahne angiessen, wuerzen, 15 min. einkochen lassen.

Spaghetti al dente kochen. Die Maiskoerner abtropfen lassen, mit dem Putengeschnetzelten in die Sauce geben und erhitzen. Die abgetropften Spaghetti mit dieser Sauce mischen. Die Petersilie hacken und darueberstreuen.

Tip: Die Sauce mit Senf binden.