

Tagliatelle mit gerösteten Paprika und Putenstreifen



Für 2 Personen

Kochzeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Anfänger

Zu rettende Lebensmittel: Paprikaschoten,

Zutaten

- 1-2 [geröstete Paprikaschoten](#)
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- ca. 150 g Putenfleisch
- Salz
- 160 g Tagliatelle
- 2 EL Olivenöl
- Chiliflocken
- 2-3 EL frisch geriebener Parmesan

Arbeitsschritte

1. Einen Topf mit Wasser für die Nudeln aufstellen und zum Kochen bringen.
2. Inzwischen die gerösteten Paprikaschoten in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Das Putenfleisch kalt abwaschen, abtrocknen und in mundgerechte Streifen schneiden.

4. Das Nudelwasser kräftig salzen, die Tagliatelle hineingeben und nach Packungsangabe in ca. 7 Minuten bissfest kochen.
5. Gleichzeitig das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Putenstreifen darin goldbraun anbraten. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Paprikastreifen dazugeben und 2 Minuten mitbraten. Mit Salz und Chiliflocken würzen.
6. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Alles kurz durchschwenken, in zwei tiefe Teller verteilen und mit geriebenem Parmesan servieren. Buon appetito!

Copyright Margit Proebst