

# Mini Rigate mit Putengeschnetzeltem

Kleine, rundliche Nudeln in leckerer Sahne-Soße.

**Ein echter Klassiker der Putengerichte. Putengeschnetzeltes mit Mini Rigate. Die leckere Pasta gehört in Italien zu den sehr beliebten Nudeln. Die Zubereitung dieses Rezeptes ist im Prinzip ganz unkompliziert und die Zutatenliste ohne ausgefallene Produkte. Die leckeren runden Nudeln passen einfach hervorragend zum Putenfleisch in der feinen Sahne-Soße.**

## Zutaten

- 300 g Putengeschnetzeltes
- 350 g Mini-Penne-Rigate in rot
- 150 g frische Champignons
- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 1 Zucchini
- 250 ml Sahne
- 250 g Hühnerbrühe
- 3 EL Öl
- 150 g Frischkäse
- 1 EL Currypulver

## Zubereitung

- Die Zwiebeln schälen und würfeln, die Pilze waschen und in Scheiben schneiden. Die Möhre und die Zucchini ebenfalls waschen und in Streifen schneiden.
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Putengeschnetzelte portionsweise darin anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und zur Seite stellen.
- Die Zwiebeln zugeben und andünsten, dann das Fleisch zugeben und mit der Hühnerbrühe und der Sahne ablöschen. Pilze, Möhren- und Zucchinischeiben, sowie den Frischkäse und das Curry untermischen und bei schwacher Hitze ca. eine halbe Stunde garen.
- In der Zwischenzeit die Penne erhitzen, dann das Wasser abseihen und die letzten fünf Minuten mit in die Pfanne geben und gut vermischen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/mini-rigate-putengeschnetzeltem/>