Rucola-Pasta

fuer 2 Personen

Zutaten

	Muskatnuss
	Pfeffer
1 El	Oel, Oliven-
12	Tomaten, Cocktail
125 g	Kaese, Frischkaese, Doppelrahm
2-3 El	Saucenbinder
200 ml	Sahne, Schlag-
250 g	Spaghetti
250 ml	Wasser
4 Zehe/n	Knoblauch
450 g	Putenbrust
50 g	Salat, Rucola

Rucola putzen, waschen, trocknen und grob wiegen; Cocktailtomaten waschen und halbieren. Knoblauch schÃ¤len, Putenfleisch in kleine WÃ¼rfel schneiden. In einer Pfanne im heiÃŸen OlivenÃ¶l rundum braten, herausnehmen und warm stellen. Wasser und Sahne in die Pfanne gieÃŸen, FrischkÃ¤se dazu geben, Knoblauch hinein pressen und alles glatt rÃ¼hren. Saucenbinder zufÃ¼gen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmekcen, Fleisch und Tomaten zugeben und heiÃŸ werden lassen. Die Spaghetti mit Sauce und Rucola mischen und sofort servieren.