



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 schälen, Putenfleisch in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne im heißen Olivenöl rundum braten, herausnehmen und warm stellen. Wasser und Sahne in die Pfanne gießen, Frischkäse dazu geben, Knoblauch hinein pressen und alles glatt rühren. Saucenbinder zufügen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, Fleisch und Tomaten zugeben und heiß werden lassen. Die Spaghetti mit Sauce und Rucola mischen und sofort servieren.