



Putenrahmgulasch Auf Bandnudeln



Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 50 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 4 - 5 **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Putenbrust

500 g Pfifferlinge oder Champignons

1/4 Liter Gemüsebrühe

1/2 Liter Milch

1 Becher Sahne

2 Zwiebeln

2 EL Paprikapulver

2 EL Tomatenmark

1 Rote Paprikaschote

Cayennepfeffer oder frische oder getrocknete Pepperoni

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Petersilie, getrocknet

500 g Bandnudeln

Schnittlauch, getrocknet

evtl. Crème fraîche

Gemüsebrühe (frisch oder Instant)

ZUBEREITUNG

Fleisch in Streifen schneiden (nicht zu groß). Pfifferlinge oder Champignons putzen und in Hälften oder Scheiben schneiden. Zwiebeln in Streifen schneiden. Paprika putzen und ebenfalls in Streifen schneiden.

Fleisch portionsweise, am besten in einer großen Auflaufform oder einem Bräter, anbraten. Dann beiseite stellen. Dann der Reihe nach die Zwiebeln, die Pilze und die Paprika kurz anbraten. Dann das Fleisch mit dem ausgetretenen Saft wieder dazugeben. Mehl über die gesamte Masse sieben, bis die ganze Oberfläche leicht bedeckt ist. Unter Wenden ca. 2 - 3 Min. anschwitzen. Paprikapulver, Salz und etwas Pfeffer und das Tomatenmark dazugeben und alles nochmal gut vermengen. Das Mehl darf nicht mehr zu sehen sein und die Masse sollte pappen; wenn nicht, nochmal Mehl nachgeben. Dann die Gemüsebrühe und Milch dazugeben und gut

rühren. Den Herd auf kleinste Stufe schalten und die Sahne und etwas Petersilie dazugeben.

Nebenbei die Bandnudeln nach Geschmack kochen.