

Pasta-Pfanne mit Bratpaprika und Putenfleisch

Zubereitungszeit **35 Minuten**

Kalorien pro Portion **336**



Zutaten für 4 Personen

600 g Putenbrustfilets
250 g Kirschtomaten
200 g Bratpaprika
300 g Nudeln
2 EL Pflanzenöl
getrocknetes Basilikum
7 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Paprikapulver
frisch gemahlener Pfeffer

Die Bratpaprika kommt ursprünglich aus Galicien in Spanien. Auch wenn leicht verwechselbar mit einer Jalapeno, ist die Bratpaprika nicht scharf, sondern hat einen süßlich-nussigen Geschmack. Überrasche deine Gäste mit diese mediterranen Rezept mit Kikk.

Zubereitung:

1. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Putenfleisch waschen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und in erhitztem Öl anbraten.

2. Bratpaprika und Tomaten waschen, bei den Bratpaprika die Stiele abschneiden, beides zu dem Putenfleisch geben und kurz mitbraten. Basilikum und ca. 150 ml Wasser zufügen, aufkochen und abgedeckt 10-15 Minuten garen.
3. Nudeln untermischen und alles mit Sojasauce, Paprika und Pfeffer abschmecken. Pasta-Pfanne auf Tellern anrichten und servieren.

Tipps:

- Wer es gerne etwas schärfer mag, mit Chiliflocken abschmecken.
- Statt mit Putenfleisch mit würziger Chorizo oder Kabanossi zubereiten.
- Mit marinierten Oliven anrichten.

Guten Appetit!