Puten-Pilzragout mit Nudeln

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 4 Portion(en)

Zubereitungszeit: 35 Minute(n)

Zutat

Menge	Name
800 Gramm	Putenbrust
25 Gramm	Steinpilze, getrocknet
1 Stück	Zwiebel
3 Esslöffel	Olivenöl
3 Stück	Knoblauchzehen
150 Milliliter	Rotwein, herb
250 Milliliter	Gemüsebrühe
1 Esslöffel	Tomatenmark
6 Esslöffel	Süße Sahne
4 Esslöffel	Cream fraiche
1 Stück	Rosmarinzweig
2 Teelöffel	Weinessig (rot oder weiß)
1 Prise	Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Putenbrust waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
2. Pilze mit kochendem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen. Dann abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen. Ausgedrückte Pilze hacken.
3. Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Fleisch darin anbraten. Zwiebel und Pilze zugeben, Knoblauch schälen, dazupressen und alles ca. 3 Min. dünsten. Dann Wein, Brühe und 100 ml Pilzwasser angießen. Tomatenmark, Sahne, Creme fraiche und den Rosmarinzweig zufügen und ca. 8 Minuten köcheln lassen. Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen, abschmecken.
4. Zwischenzeitlich Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Nudeln abgießen und mit dem Ragout vermengen und auf Teller anrichten. Mit Rosmarin nach Belieben garnieren.