

# Italienische Pute

Ausländische Küche » Italienische Küche

## Zutaten (2 Personen)

- » 4EL Butter/Margarine
- » 2EL Mehl
- » 2 Tassen Milch
- » 1TL Salz
- » 100g Paprika
- » 100g Spaghetti
- » 200g Putenbrust/-brüste
- » 100g Champignons
- » 2EL Gratin-Käse
- » 2EL Semmelmehl

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

### Vorbereitung:

- Paprika putzen und würfeln
- Nudeln in Salzwasser kochen
- Fleisch in Streifen schneiden und anbraten
- Champignons putzen, in Scheiben schneiden

### Soße zubereiten:

- 2EL Butter schmelzen
- Mehl unterrühren
- Milch portionsweise zugeben
- mit Salz abschmecken

### Fertigstellung:

- Paprika, Spaghetti, Fleisch und Pilze in eine Auflaufform füllen
- mit Soße begießen
- mit Käse und Semmelmehl bestreuen
- Butterflöckchen darauf setzen
- 20min bei 180°C backen

angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 33

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke