



Nudel-Pfanne "Gyros"

Zutaten

- 400 g Penne Rigate
- 600 g Putenbrustfilet
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Gyros
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 g Schafskäse
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. Penne Rigate nach Anweisung auf der Packung zubereiten. Putenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. MAGGI Food Travel Fix für Gyros mit 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl mischen. Die Putenbrust-Streifen zugeben und mischen. Schafskäse in Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne das restliche THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Putenbruststreifen darin ca. 5 Min. braten. Weißwein zugießen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 10 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Sahne zugießen und heiß werden lassen. Schafskäse zugeben.
3. Die Nudeln mit dem Puten-Gyros auf Tellern anrichten und servieren. Dazu passt ein gemischter Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	79 g
Energie	867 kcal
Fett	33 g
Protein	54 g

🕒 30 Minuten

⊕ 4 Portionen