

Putenstreifen mit glasierten Tomaten auf Nudeln

Für 2 Portionen:

2 dünne Putenschnitzel
300 g kleine Tomaten
200 g frische Tagliatelle
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
2 TL brauner Rohrzucker
getrockneter Majoran
1 Stück Parmesan
20 g Rucola



Zubereitung :

Für dieses Rezept Putenstreifen mit glasierten Tomaten auf Nudeln schälen wir Zwiebel und Knoblauchzehe und würfeln die Knoblauchzehe ganz fein. Die Zwiebel wird halbiert und in schmale Streifen geschnitten. Zwiebel und Knoblauchzehe wird in einem Topf mit 1 EL Olivenöl angeschwitzt und bei geschlossenem Deckel schmoren lassen.

Für die Nudeln setzen wir einen großen Topf Wasser auf. Die Putenschnitzel werden in Streifen geschnitten, in 1 EL Olivenöl portionsweise ringsum angebraten (gebräunt) und zu den Zwiebeln gegeben. Bei der letzten Portion stäuben wir etwas Majoran darüber.

Die Tomaten werden geviertelt und auf der Schnittfläche mit braunem Zucker bestäubt. Dann werden sie auf der Schnittfläche in der Pfanne angebraten (glasiert). Auch die glasierten Tomaten kommen in den Topf. Das Ganze wird vermischt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Der Rucola wird gewaschen, verlesen und in kleinere Stücke gezupft.

Wenn das Nudelwasser kocht, geben wir einen Eßlöffel Salz hinein und die Nudeln dazu. In 4 Minuten sollten die frischen Nudeln fertig sein.

Die abgossenen, gut abgetropften Nudeln werden auf Teller verteilt. Darauf kommen die Putenstreifen mit den glasierten Tomaten, der Rucola. Mit dem Trüffelhobel (oder dem ganz fein eingestellten Gemüsehobel) werden nun noch Parmesan-Späne über die Putenstreifen mit glasierten Tomaten auf Nudeln gehobelt.