

# Kochen mit Klaus

## Pesto-Spaghetti mit Pute

**Zutaten:** (Für 5-6 Personen)

- 600 g Spaghetti, 1 Zwiebel, 1 Dose gehackte Tomaten, Salz, Pfeffer,
- 4 Knobizehen, Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, 500 g Putenschnitzel,
- 2 Gläser grüne Pesto, Zucker, 20 schwarze Oliven, 2 rote Paprika,
- 2 EL TK-Ital. Kräuter, 50 g Walnusskerne, 50 g frischer Parmesan

### Zubereitung:

1. Pute waschen, trocknen u. in Streifen schneiden. Zwiebel u. Knob abziehen, fein würfeln. Paprika entkernen u. in Streifen schneiden. Oliven dritteln. 30 g Parmesan fein reiben, 20 g in Späne hobeln. Nudeln nach Angabe in einem großen Topf zubereiten, abgießen u. zurück in den Topf geben. Nüsse bis auf einige z. Garnierung hacken.



2. Zwiebeln in Öl andünsten, Tomatenmark mitbraten u. mit den gehackten Tomaten ablöschen. Aufkochen u. 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. italienische Kräuter abschmecken.



3. Pute in heißem Öl braun braten, salzen u. pfeffern. Knoblauch u. Paprika zufügen, mitbraten. Oliven u. Nüsse zugeben.



4. Pesto gründlich unter die Spaghetti mischen, in tiefe Teller geben. Mit Tomatensauce bedecken, mit geriebenem Parmesan bestreuen. Pute mit Oliven u. Paprika darauf geben, mit Parmesanspänen u. Walnüssen garniert servieren.

*Tipp des Chaoten:* *Mit einem frischen Salat reichen, sehr lecker!*

