Picatta von der Pute mit Mascarpone-Tomaten-Nudeln

Bis 30 Min. *Normal*

Zubereitung

1. Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.
2. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in Öl anbraten.
3. Die passierten Tomaten dazugeben und leicht einkochen.
4. Mit den Gewürzen abschmecken und GOLDSTEIG Mascarpone einrühren.
5. Die Nudeln in die Tomaten-Mascarpone-Soße geben und abschwenken.

Den Teig für die Picatta:

1. Milch, Eier, GOLDSTEIG Almdammer hauchdünn und Mehl mit einem Mixstab pürieren.
2. Den Teig mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpüree und dem gehackten Rosmarin abschmecken.
3. Die Putensteaks für die Picatta salzen, in Mehl wenden und durch den Teig ziehen.
4. Die Puten Picatta in Öl ausbacken.

Zutaten

Für 4 Personen:

- 4 Putensteaks à 150 g
- 1 Packung GOLDSTEIG Almdammer hauchdünn
- 3 Eier
- 300 ml Milch
- 200 g Mehl
- 400 g Nudeln nach Wahl
- 1 Zwiebel
- 500 g GOLDSTEIG Mascarpone
- passierte Tomaten
- Salz, Pfeffer, Knoblauchpüree und gehackter Rosmarin