



Penne-Zucchini mit Putenbrust

250 g WIESENHOF Putenbrust
250 g Penne (oder andere kurze Nudeln)
75 g Parmesan
1/2 Bund Thymian
100 ml Geflügelbrühe
100 ml Sahne
4 Eigelbe
Abrieb von 2 Zitronen
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 mittelgroße Zucchini
3 EL Olivenöl

Schritt 1

Penne nach Packungsangabe bissfest kochen. Parmesan fein reiben. Thymian abbrausen und die Blättchen von den Stielen zupfen. In einer großen Schüssel $\frac{3}{4}$ der Geflügelbrühe mit der Sahne, den Eigelben und Zitronenabrieb verrühren. Parmesan und Thymian daruntermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2

Putenbrust in Streifen schneiden. Die Zucchini waschen, der Länge nach vierteln, entkernen und schräg in 1 cm breite Rauten schneiden.

Schritt 3

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Putenstreifen darin von allen Seiten scharf anbraten, Zucchini dazugeben, ebenfalls anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ofen auf 190 °C vorheizen.

Schritt 4

Nun alle Zutaten zusammen in die große Schüssel zu der Eier-Sahne geben und vermengen. In eine entsprechend große Auflaufform füllen und ca. 15 Minuten goldbraun backen.