

# Trenette an Tomaten-Kerbelschaum

mit Putenschinken, Karotten und Stangensellerie

Etwa  
**444 kcal**  
pro Portion



## Zubereitung

Die Nudeln al dente kochen. Den in Streifen geschnittenen Putenschinken in Olivenöl kurz anschwitzen. Die rohen Karottenstifte und die Stangenselleriestreifen dazu geben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Dies kurz einköcheln lassen.

Nun die Sahne, die Milch und das Tomatenmark hinzu geben. Dieses kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln und den Kerbel nun hinzu geben. Dies nun noch abschmecken, mit frischen Kräutern garnieren und servieren.

Guten Appetit.

## Zutaten für 4 Portionen

300 g Trenette (Nudeln) roh  
200 g Putenschinken fettarm  
2 Karotten  
1 Stangensellerie  
150 ml Gemüsebrühe  
1 EL Tomatenmark  
50 ml Sahne  
120 ml Milch  
2 EL Kerbel frisch  
1 TL Olivenöl