



Fruchtige Poulet-Pasta-Pfanne

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

200 g Teigwaren, z.B. Casarecce

1 - 2 Zweige Rosmarin

250 g Pouletgeschnetzeltes

Bratbutter oder Bratcrème

400g Zwetschgen oder Pflaumen,
gerüstet, in Spalten

Salz, Pfeffer

Rosmarin zum Garnieren



Und so wird's gemacht

Teigwaren und Rosmarin in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen.

Rosmarin entfernen.

Poulet in der heissen Bratbutter rundum anbraten, warm stellen.

Hitze reduzieren, Zwetschgen in derselben Pfanne kurz andämpfen.

Poulet und Teigwaren beifügen, mischen, würzen.

Poulet-Pasta in Tellern anrichten, garnieren.



Meine Notizen