



Pouletbrust auf Fettuccine

Ein einfaches, schnell zubereitetes Gericht mit Streifen von der Pouletbrust. Speck, Zwiebel und Peperoni sorgen dafür, dass es nicht langweilig wird. Ein guter Schuss Nolly Prat verleiht ihm das gewisse Etwas. 20 Minuten reichen dazu, inkl. Rüstarbeit.

Zutaten (1 Portion)

70g Fettuccine
1 Pouletbrüstli, ca. 120g
20g Zwiebel
20g rote Peperoni
20g Bratspeck
4cl Noilly Prat
40g Sauerrahm (oder Vollrahm)
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Salzwasser für die Fettuccine aufsetzen.

Zwiebel grob hacken, Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden, Bratspeck zu Streifen schneiden. Pouletbrüstli zu ca. 1cm breiten Streifen schneiden, salzen und pfeffern.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Zwiebel, Peperoni und Bratspeck kurz anbraten.

Fettuccine ins kochende Wasser geben und ca. 10-12 Minuten kochen.

In der Mitte der Bratpfanne eine Fläche freischaufeln. Pouletbrüstli hineinlegen und 2-3

Minuten anbraten. Pouletbrüstli wenden und kurz weiterbraten. Nilly Prat zugiessen und etwas einkochen lassen.

Sauerrahm zugeben, verrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leicht köcheln lassen bis die Fettuccine angerichtet sind. Pouletbrust dazu anrichten und mit etwas Petersilie garnieren.





