Spaghetti mit pikantem Peperoni-Sugo und panierten Poulet-Streifen

Es muss nicht sein, aber eine gewisse Schärfe steht der Peperonisauce gut an. Peperoncino oder Chili sind da passender als Pfeffer (Chilipulver lässt sich gut dosieren). Es ist eine einfache Sauce, die mit Bouillon und etwas Knoblauch schnell zubereitet ist.

Die panierten Pouletstreifen sind eine gute Zugabe zu dem pikanten Pasta-Gericht. Man könnte sie aus Pouletbrüstchen schneiden, sie liessen sich auch schöner schneiden, doch die ausgebeinten Pouletschenkel sind geschmackvoller und vor allem auch saftiger.

Zutaten (pro Portion)

80g	Spaghetti
120g	rote Peperoni
1	Knoblauchzehe
1dl	Hühnerbouillon
1/2Tl	Tomatenmark
1-2Msp	Chilipulver (oder nach Belieben)
10g	Sbrinz gerieben
	Olivenöl
100g	ausgebeinter Pouletschenkel
1	Ei
	Paniermehl
	Mehl
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Peperoni mit dem Sparschäler enthäuten und zu keinen Würfelchen schneiden. Knoblauch grob hacken. Beides zusammen in Olivenöl ca. 5 Minuten dünsten, Bouillon dazugiessen und 10 Minuten köcheln lassen.

Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

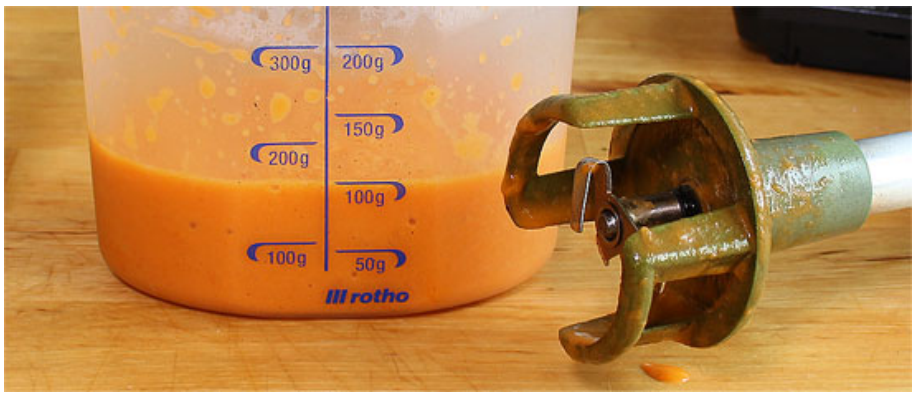
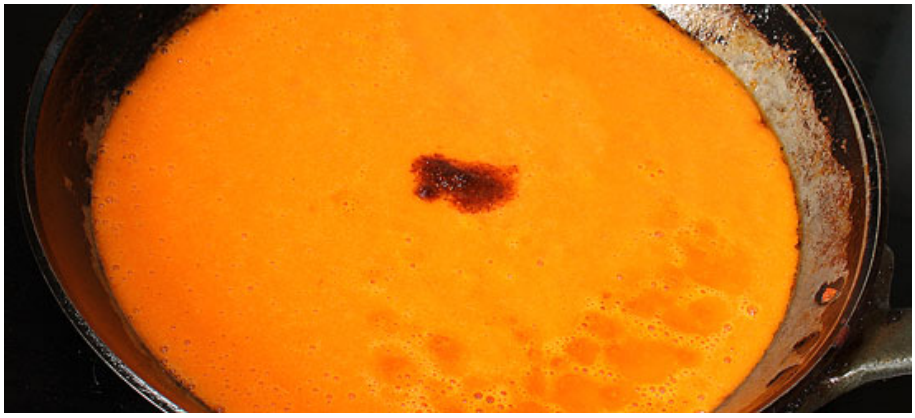
Sauce in ein hohes Gefäss geben, mit dem Stabmixer fein pürieren und in die Pfanne zurückgeben. Sauce mit Chili abschmecken. Vorsicht: Es dauert einen Moment bis sich die Schärfe in der Sauce bemerkbar macht. Sauce nur leicht einkochen einkochen lassen, sie sollte noch recht flüssig sein. Spaghetti zugeben und mit der Sauce vermischen, Sbrinz untermischen und die Spaghetti bei kleiner Hitze ein paar Minuten in der Sauce ziehen lassen, dabei ab und zu vermischen.

Ausgebeinter Pouletschenkel zu ca. 1 1/cm dicken Streifen schneiden. Ringsum salzen und pfeffern und leicht bemehlen.

Ei in einem flachen Teller verquirlen, Paniermehl auf einem zweiten Teller ausstreuen. Pouletstreifen zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden.

Pouletstreifen in nicht zu knapp Bratbutter auf jeder Seite ca. 3 Minuten bei mässiger Hitze braten.

Spaghetti anrichten und die Pouletstreifen darauflegen.


300g
200g
150g
200g
100g
100g
50g
rotho