

Fruchtige Poulet-Pasta-Pfanne



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.

www.BrunoFrei.ch