



Rezept von
FRANZ HEEB



Spezialpasta Franz



Menge

Für 6 Personen

Zutaten

- 400 g Eierschwämme, geputzt
- 1 Glas getrocknete Tomaten in Öl, in Streifen geschnitten
- 5 dl Kokosmilch
- 500 g Fusilli-Teigwaren
- Bratbutter, Liebig-Fleischextrakt (erhältlich beim Metzger), Salz und Pfeffer nach Belieben
- 600 g Pouletbrust, geschnetzelt

Mit dieser Eigenkreation kann ich Gäste und Familie immer wieder begeistern.



STEP 1 Die Eierschwämme in Bratbutter anbraten.

STEP 2 Die getrockneten Tomaten, in Streifen geschnitten, begeben.

STEP 3 Mit Kokosmilch ablöschen, nach Belieben würzen und noch etwas köcheln lassen.

STEP 4 Die Fusilli in kochendes Salzwasser geben. Teigwaren al dente kochen.

STEP 5 Die geschnetzelte Pouletbrust in einer Bratpfanne mit etwas Bratbutter braten.

STEP 6 Teigwaren, Pouletbrust und Sauce sorgfältig mischen und servieren.



Serviertipp

Als Deko eignen sich besonders Petersilie oder auch Basilikum für einen noch mediterranen Geschmack.