

Papardelle mit Pouletstreifen an Tomaten, Orangen & Estragonsauce

Die Zutaten

- 400g BSCHÜSSIG Premium Papardelle
- 400g Pouletstreifen
- 1 kleine Schalotte, 2 Frühlingszwiebeln und 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 20g Tomatenpüree
- ½ dl Weisswein und 2 dl Orangenjus
- 500g Tomaten oder 1 Dose Pelati zu 500g
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat, scharfe Paprika, 1 Prise Zucker
- 1 Bund Estragon, davon 10g in Essig eingelegen



Die Zubereitung

Sauce & Pouletstreifen

Die Schalotte und 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Im Olivenöl (1EL) weichdünsten lassen. Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitdünsten, mit dem Weisswein ablöschen und einreduzieren lassen. Den Orangenjus beigeben und nochmals zur Hälfte einreduzieren.

Die Tomaten waschen, rüsten und in Würfel schneiden. In die Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat, scharfem Paprika und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt ca. 15 min. weichdünsten und dann durch ein feines Sieb in die reduzierte Sauce streichen.

Den Estragon aus dem Essig fein hacken und der Sauce beigeben.

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss den **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und daruntermischen.

Die Frühlingszwiebeln fein schneiden (das grüne in feine Rädchen), den Knoblauch schälen und fein hacken und alles im restlichen Olivenöl andünsten. Die Pouletstreifen mit Salz, Paprika und weissem Pfeffer würzen zu den Frühlingszwiebeln geben und mitdünsten bis sie gar sind.

Die Papardelle mit der Sauce vermischen und auf die Teller verteilen. Die Pouletstreifen darüber geben und mit grob geschnittenen Estragonblättern garnieren.

En Guete