

Nüdeli mit Pouletgeschnetzeltem

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Die Zutaten für 2 Personen

-	200	g	BSCHÜSSIG 3-Eier Chinesen Nüdeli
-	1/4	Bund	Petersilie, frisch
-	1	Zehe	Knoblauch
-	300	g	Pouletgeschnetzeltes
-	1.5	dl	Halbrahm
-	20	g	Butter
-	2	KL	Senf
-	3	EL	Erdnussöl
-	1.5	KL	Geflügelbouillon
-	1	Blatt	Lorbeer
-			Salz
-			Pfeffer



Die Zubereitung

1. Pouletgeschnetzeltes mit Senf, einem Esslöffel Erdnussöl und Pfeffer marinieren
2. Kochwasser für die Teigwaren aufsetzen, Salz hineingeben sobald es kocht
3. Knoblauch in feine Scheiben schneiden und die Petersilie fein hacken
4. Das Pouletgeschnetzelte in dem restlichen Öl goldbraun anbraten und zurück auf einen Teller geben
5. Im Bratensatz den Knoblauch andünsten, das Lorbeerblatt dazugeben, mit ca. 1dl Wasser ablöschen, mit Bouillon und Pfeffer würzen, kurz einköcheln lassen und den Rahm dazugeben
6. Die Nüdeli ins kochende Salzwasser geben und auf den Punkt kochen, gemäss Angaben auf der Verpackung ca. 5 - 7 Minuten
7. Das Pouletgeschnetzelte in die Sauce geben und kurz aufkochen
8. Die Nüdeli abgiessen und die Butter dazugeben
9. Das Pouletgeschnetzelte mit Salz abschmecken, die Petersilie dazugeben und mit den Nüdeli servieren

En Guete

The Club kocht verschiedene feine Rezepte exklusiv mit BSCHÜSSIG 3-Eier Teigwaren.



www.theclub.ch

