

Fusilli mit Pouletwürfelchen an Käsesauce

Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 720 kcal

Eiweiss: 36 g

Fett: 31 g

Kohlenhydrate: 72 g

Zutaten für 4 Portionen

2	Maispouardenbrüstchen à 140 g
	Fleur de sel
2 EL	Olivenöl
400 g	Fusilli
	Salz
300 g	tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut
2.5 dl	Halbrahm
80 g	Trüffelkäse
	Cayennepfeffer
wenig	Zitronensaft



Zubereitung

1. Pouardenbrüstchen in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Mit Fleur de sel würzen und im Öl bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten rundum braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Fusilli in Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest garen. Abgiessen und gut abtropfen lassen.
2. Spinat gut ausdrücken, grob hacken. Rahm in einer weiten Pfanne erwärmen. Käse würfeln, in die Sauce geben. Bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Sauce gut verrühren. Pasta, Spinat und Pouardenwürfelchen daruntermischen, gut heiss werden lassen. Mit Fleur de sel, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.