

LIMETTEN-PASTA MIT POULET



Ideal zum Marinieren
und Anbraten.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

Poulet:

600 g Pouletgeschnetzeltes

Bratbutter oder Bratcrème

Salz, Pfeffer, Paprika

1 Limette, in Spalten geschnitten

400 g Teigwaren, z.B. Edelweiss

2,5 dl Rahm

1-2 Limetten, abgeriebene Schale und einige

Tropfen Saft

Salz, Pfeffer



Limettenzesten und glattblättrige Petersilie zum
Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Poulet portionenweise in der heissen Bratbutter braten, würzen und warm stellen. Limettenspalten ebenfalls kurz braten und zum Fleisch geben.

2 Teigwaren in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen und abtropfen lassen. Rahm in derselben Pfanne aufkochen, Limettenschale und wenig Saft beifügen, würzen. Teigwaren kurz in die Sauce geben, mischen, heiss werden lassen und in vorgewärmten Schalen verteilen. Poulet und Limetten darüber verteilen, garnieren.

Statt Limetten Zitronen verwenden.