

## POULETHACKSAUCE ZU PASTA



**Käse. Aus bester Schweizer Milch.**



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

*Zubereiten: ca. 30 Minuten*

*Für 4 Personen*

600 g Pouletbrüstchen, vom Metzger oder von Hand gehackt

Bratbutter oder Bratcrème

Salz, Pfeffer

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 dl Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein

1 dl Hühnerbouillon

1 Becher Saucenhalbrahm, 180 g

2 Rosmarinzweige

6-8 Oliven, entsteint, geviertelt, nach Belieben

300-400 g Teigwaren

3-4 EL Pistazien oder Mandelstifte, geröstet, grob gehackt

Sbrinz AOC, gerieben, zum Garnieren

Rosmarin zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Poulet in 2 Portionen in heisser Bratbutter anbraten, herausnehmen, würzen. Hitze reduzieren. Knoblauch in wenig Bratbutter kurz andämpfen. Mit Wein, Bouillon und Rahm ablöschen. Rosmarin beifügen, zugedeckt 10 Minuten köcheln.

**2** Teigwaren in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen.

**3** Fleisch und nach Belieben Oliven zur Sauce geben, erhitzen, abschmecken.

**4** Teigwaren und Pouletsauce in vorgewärmten, tiefen Tellern verteilen. Mit Pistazien oder Mandeln bestreuen, garnieren.

Die Sauce passt auch zu Pastetli, Kartoffelstock, Rösti, baked potatoes.