

Spaghetti mit Kresse-PouletSauce

Für 4 Personen 400–500 g Spaghetti. Kresse-Poulet-Sauce: 250 g Pouletbrüstchen, klein gewürfelt, 3–4 EL gemahlene Mandeln, Bratbutter oder Bratcrème, Salz, Pfeffer, 2 dl Gemüsebouillon, 1,8 dl Saucen-Halbrahm, 4–5 EL Kresse, fein geschnitten und ganz zum Garnieren Für die Sauce Poulet und Mandeln in der heissen Bratbutter anbraten, würzen. Bouillon und Rahm zugeben, kurz aufkochen und würzen. Die Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen. Kresse unter die Sauce mischen, mit den Spaghetti auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren. Nach Belieben mit geriebenem Käse servieren.

Aus der

**Schweizer
Familie**

Weitere 4300 Rezepte unter www.schweizerfamilie.ch



Powered by TIOWS

Copyright (c) Tages-Anzeiger