



Teigwaren-Tip Nr. 1  
Suggestion-pâtes n° 1  
Ricetta pasta n° 1

**Truthahnschnitzel mit Nudeln**  
**Escalopes de dinde aux nouilles**  
**Fettine di tacchino e tagliatelle**

#### Zutaten für 4 Personen:

350 g AMI-Nudeln breit  
3,5 l Salzwasser  
einige Butterflöckchen  
4 Truthahnschnitzel  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika  
2 El Mehl  
1 El Gourmetbutter  
1 Glas Peperonisalate  
1 dl Weisswein  
1 dl Fleischbouillon  
1 dl Rahm  
1 Messerspitze Fleischextrakt

#### Zubereitung:

- AMI-Nudeln breit in Salzwasser al dente kochen. Abtropfen und mit Butterflöckchen belegen.
- Truthahnschnitzel würzen, im Mehl wenden und in der erhitzten Butter beidseitig braten. Herausnehmen, warm stellen und die Peperonistreifen im Bratfond dünsten, Weisswein, Fleischbouillon und Rahm beifügen, aufkochen und mit Fleischextrakt abschmecken. Etwas einköcheln, über die Truthahnschnitzel gessen und mit den Nudeln servieren.

Dazu passen Broccoli.

Als Vorspeise servieren Sie eine AMI-Buchstaben-Suppe.

*En Guete!*

#### Ingrédients pour 4 personnes:

350 g de nouilles larges AMI  
3,5 l d'eau salée  
quelques noix de beurre  
4 escalopes de dinde  
sel, poivre du moulin, paprika  
2 c. à s. de farine  
2 c. à s. de beurre Gourmet  
1 verre de salade de poivron  
1 dl de vin blanc  
1 dl de bouillon de viande  
1 dl de crème  
1 pointe de couteau d'extrait de viande

#### Préparation:

- Dans l'eau salée, cuisez «al dente» les nouilles larges AMI. Egouttez et garnissez de noix de beurre.
- Assaisonnez les escalopes de dinde, tournez-les dans la farine et dorez-les des deux côtés dans le beurre chaud. Retirez-les, placez-les au chaud, puis faites étuver les lamelles de poivron dans le fond de cuisson. Déglacez au vin blanc, ajoutez le bouillon et la crème, portez à ébullition et assaisonnez avec l'extrait de viande. Laissez réduire un peu, nappez les escalopes et servez avec les nouilles.

Garniture recommandée: brocoli.

En entrée, servez un potage aux lettres AMI.

*Bon appétit!*

#### Ingredienti per 4 persone:

350 g tagliatelle larghe AMI  
3,5 l acqua salata  
fiocchetti di burro  
4 fettine di tacchino  
sale, pepe dal macinino, paprica  
2 cucchiari farina bianca  
1 cucchiaio burro Gourmet  
1 vasetto di peperoni in insalata  
1 dl vino bianco  
1 dl brodo di carne  
1 dl panna  
1 punta di coltello di estratto di carne

#### Preparazione

- Cuocere al dente in acqua salata le tagliatelle larghe AMI. Scolarle e aggiungere qualche ricciolo di burro.
- Condire le fettine di tacchino, passarle nella farina e farle friggere nel burro dalle due parti. Ritirarle dalla padella, riservarle al caldo. Stufare i peperoni a strisce nel fondo della cottura, aggiungere il vino bianco, il brodo di carne e la panna, cuocere e insaporire coll'estratto di carne. Continuare per un po' la cottura, poi versare il tutto sulle fettine di tacchino tenute al caldo e servire con il contorno di tagliatelle.

Verdura consigliata: broccoli.

Come entrée: una minestrina di pastina Alfabeto AMI.

*Buon appetito!*