

Betty
bringt's



Gefülltes Pouletbrüstli mit Tagliatelle con Spinaci

So einfach und doch raffiniert

Betty Bossi

Zutaten

2 Pers.

4 Pers.

Pouletbrüstli	2	4
Cornetti rossi	4	8
Olivenöl	1 EL	2 EL
Salz	½ TL	1 TL
Teigwaren	250 g	500 g
Salzwasser, siedend		
Olivenöl	1 EL	2 EL
glattblättrige Petersilie	1 Bund	1 Bund

Zeit

ca. 30 Min.

Stufe

einfach

Nährwert pro Portion:

783 kcal, F 23 g, Kh 89 g, E 51 g

Zubereitung

1



Ofen auf 60 Grad vorheizen. **Pouletbrüstli** seitlich je 2-mal einschneiden, mit je 2 **Cornetti** füllen. Pouletbrüstli in einer Bratpfanne im heissen Öl bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Min. braten, salzen, warm stellen.

2



Teigwaren im **Salzwasser** al dente kochen, ca. 1 dl Kochwasser (1½ dl bei 4 Personen) beiseite stellen, abtropfen. Nudeln wieder in die Pfanne geben. Beiseite gestelltes Kochwasser und Öl begeben, mischen.

3



Petersilie grob schneiden, daruntermischen, mit den Pouletbrüstli servieren.