

3 SCHUPFNUDELN MIT GEWÜRZPOULET

Für 4 Personen
pro Portion ca. 324 kcal
Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 50 Min.

Zutaten

- ⇒ Bratbutter zum Braten
- ⇒ 300 g Pouletbrustwürfel
- ⇒ 1 TL milder Paprika
- ⇒ 1 TL milder Curry
- ⇒ ¾ TL Salz

- ⇒ 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- ⇒ 1 Zwiebel, in Scheibchen
- ⇒ 300 g Zucchini, grob gerieben
- ⇒ 500 g Schupfnudeln (z. B. Betty Bossi)
- ⇒ ½ EL Rosmarin, fein geschnitten
- ⇒ ½ TL Salz

Zubereitung

Bratbutter in einer weiten beschichteten Bratpfanne erhitzen. Poulet portionen-

weise bei mittlerer Hitze je ca. 4 Min. braten, herausnehmen, zugedeckt beiseitestellen. Knoblauch, Zwiebel und Zucchini begeben, ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen, zugedeckt beiseitestellen. Evtl. wenig Bratbutter begeben, Schupfnudeln ca. 8 Min. rührbraten, würzen. Beiseitegestelltes Poulet und Gemüse wieder begeben, nur noch erhitzen.

Tipp: Reibkäse dazu servieren.



Weitere Rezepte
finden Sie auf Seite 71.

Coopzeitung · Nr. 2 vom 6. Januar 2015 69