



Spiralnudeln mit Pouletstreifen und Gemüse an Bratensauce

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Spiralnudeln
- 400 g Pouletbrust, in Streifen
- 1 Karotte, in feine Streifen
- 1 Lauch, in feine Streifen
- 1 Zwiebel, in Streifen
- 1 Zucchini, in Streifen
- 150 g Cherrytomaten, halbiert
- 2 EL Bratensauce (FISCHER FOOD)
- 2 dl Wasser
- Etwas geriebener Käse
- Öl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Tipp

Nach Belieben mit frischen Kräutern wie Petersilie oder Basilikum verfeinern.

Zubereitung

- 1 Spiralnudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen und beiseitestellen.
- 2 Pouletstreifen in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.
- 3 Zwiebel, Karotten und Lauch im gleichen Öl anbraten, danach Zucchini dazugeben und kurz mitbraten.
- 4 Cherrytomaten hinzufügen und alles zusammen 2–3 Minuten dünsten.
- 5 Bratensauce mit Wasser anrühren und über das Gemüse giessen. Aufkochen lassen.
- 6 Pouletstreifen und Nudeln wieder dazugeben und alles gut vermengen. Kurz ziehen lassen.
- 7 Mit wenig geriebenem Käse bestreuen und sofort servieren.

FISCHER
FOOD
Bevorzugt genießen.