

## *Spaghetti mit Poulet, Tomaten, Karotte und Kräutern* *Ach, wär doch immer Sommer!*

### *La Mise en Place:*

**2 Pouletschnitzel, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1 Karotte, 4 Tomaten, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Basilikum, Butter, 1 dl Rotwein, 1 dl Bouillon, Oregano, 2 Tropfen Tabasco, Pfeffermühle, 120 g Spaghetti**

### *Die Vorbereitung:*

Pouletschnitzel in grobe Stücke schneiden. Schalotte, Knoblauch und Karotte fein schneiden, Tomaten würfeln und Petersilie mit dem Basilikum hacken.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Pouletstücke darin gut braten. Herausnehmen. Im Bratsatz Schalotte, Knoblauch und Karotte dämpfen.

Die Hälfte der Tomatenwürfelchen zugeben und mitdämpfen. Rotwein und Bouillon angießen und mit Oregano, Tabasco und Pfeffer pikant abschmecken. Zugedeckt während zirka 30 Minuten köcheln.

Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgießen.

Das Fleisch wieder zur Sosse geben und aufkochen. Restliche Tomaten zugeben und die Kräuter untermischen, noch einmal abschmecken.

### *Die Vollendung:*

Die Sosse über die Spaghetti verteilen.

