

Orecchiette mit Poulet und Aprikosen

Sonne, Samt und herrliche Wärme verbreiten sich!

La Mise en Place:

150 g Aprikosen, 1 Zwiebel, 150 g Poulet-Minifilets, Pfeffermühle, 2 EL Pinienkerne, 100 g Orecchiette, Olivenöl, 1 dl Halbrahm, 100 g Blattspinat, Curry, 1 Msp. Ingwer

Die Vorbereitung:

Aprikosen halbieren und in Würfel und die Zwiebel grob schneiden. Poulet-Minifilets vierteln und mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

Pinienkerne trocken rösten.

Orecchiette im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und Aprikosen und Zwiebel dünsten. Die Pouletfilets drei Minuten mitbraten. Halbrahm angiesen und bei kleiner Hitze fünf Minuten köcheln, bis die Sosse etwas eingedickt ist. Den Spinat unterziehen. Mit Pfeffer, Curry und Ingwer bestreuen.

Die Vollendung:

Die Orecchiette sorgfältig untermischen, anrichten und mit Pinienkernen und Pfeffer bestreuen.

