

## *Pouletragout al Pesto rosso*

### *Marinieren:*

Mindestens 30 Minuten

### *La Mise en Place:*

**2 Pouletschnitzel, 1 kleiner Lauchstängel, 1 Zweiglein Rosmarin, 1 Knoblauchzehe, 50 g Erbschen, 1 kleinen Dose Mais, Pfeffermühle, 1 Glas Pesto rosso, einigen Tropfen Tabasco, 100 g Glasnudeln, Butter**

### *Die Vorbereitung:*

Pouletschnitzel in Würfel schneiden. Das Zarte, Weisse vom Lauch in feine Ringlein schneiden. Rosmarin und Knoblauch fein hacken. Alles mit den Erbschen, Mais, Knoblauch, Pfeffer, Pesto rosso und Tabasco in ein Schüsselchen geben und gut mischen. Mindestens 30 Minuten marinieren.

Glasnudeln in eine grosse Schüssel legen, mit kochendem Wasser übergiesen und fünf Minuten quellen lassen. Mit der Schere kürzer schneiden. Abgiessen und kalt spülen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Butter schmelzen. Alles zusammen (ausser den Glasnudeln) auf grossem Feuer vier Minuten rührbraten. Auf kleinem Feuer zehn Minuten weiterbraten.

### *Die Vollendung:*

Nudeln zum Pouletragout geben, gut mischen und schön heiss werden lassen.

### *Alternativen und Varianten:*

Statt Glasnudeln China-Nudeln oder Reissnudeln verwenden.

