

Für 4 Personen

Nudeln mit Pouletstreifen, Kürbis, Peperoncini, Erbsen und Pfefferminz

- 320 g Pouletstreifen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni
- 20 g Peperoncini
- 120 g Kürbis
- 50 g grüne Erbsen
- 1 EL Olivenöl
- Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle und Muskat
- ½ Bund frische Minze
- 400 g Ernst Nudeln 4 mm
- 4 l Wasser
- 40 g Salz
- 40 g Parmesan

Zubereitung

Die Frühlingszwiebeln fein schneiden, das grüne in feine Rädchen schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Peperoncini waschen, halbieren, die Kernen entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Peperoni waschen, schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Den Kürbis rüsten und in nicht zu kleine Scheiben schneiden. Die Erbsen in Salzwasser kurz blanchieren (wegen der Farbe). Die Minze waschen, zupfen und 4 Kronen für die Garnitur auf die Seite legen den Rest in feine Streifen schneiden.

Das Olivenöl in einer Teflonpfanne erwärmen den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln darin andünsten. Die Pouletstreifen begeben und gut andünsten, die Peperoni und Peperoncini begeben mitdünsten. Den Kürbis begeben, mit dünsten, mit Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle und frisch gemahlener Muskat würzen. Das Wasser in einem grossen Topf aufkochen, salzen und die Nudeln darin «al dente» kochen. Das Nudelwasser abgiessen und die Nudeln unter die Poulet-Kürbismasse geben. Die Minzenstreifen begeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Anrichten

Die Nudeln auf vorgewärmte Teller geben und mit den Minzesträusschen ausgarnieren. Separat zur Pasta geriebenen Parmesan servieren.