



aareguet.ch Kernotto mit Poulet

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- aareguet.ch Rapsöl
- 250 g aareguet.ch Kernotto
- 100 g Erbsen tiefgekühlt
- 1 rote Peperoni (nach Belieben)
- 1 dl Weisswein
- 6 dl Bouillon
- 1 TL Safranfäden/-Pulver
- 1.25 dl Vollrahm
- wenig Pfeffer und Gewürze nach Belieben
- 300 g Poulet Geschnetzeltes
- 2-3 TL Fleischgewürz oder Gewürz nach Belieben

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch im heissen Öl andämpfen
2. aareguet.ch Kernotto, Erbsen und Peperoni mitdünsten
3. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen
4. Safran und Vollrahm begeben
5. Unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten garen
6. Abschmecken
7. Poulet Geschnetzeltes mit Öl kräftig anbraten und würzen
8. Am Schluss unter das Kernotto mischen, abschmecken und servieren

weitere Infos ↓

