

Nudeln mit Paprika-Soße und Puten-Streifen in Käse-Panade

Für zwei Personen

200 g Putenbrustfilet	2 rote Paprikaschoten	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Basilikum	100 g Parmesan
4 Eier	250 g Mehl	50 ml Sahne
100 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	Olivenöl, Pflanzenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Aus zwei Eiern und 200 Gramm Mehl einen Nudelteig herstellen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Den Strunk und das Kerngehäuse aus den Paprikaschoten herausschneiden und in kleine Würfel schneiden. Die Paprikawürfel dazugeben und mit anbraten. Den Knoblauch abziehen und pressen. Den Knoblauch dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Den Fond zugeben und köcheln lassen. Das Putenfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Anschließend mit Salz würzen und in dem restlichen Mehl wenden. Den Parmesan reiben und die verbliebenen Eier unterrühren. Aus dem Nudelteig Nudeln herstellen und in reichlich Salzwasser garkochen. Die Paprikasoße pürieren, durch ein Sieb streichen und mit der Sahne verfeinern. Die Putenstreifen in dem Parmesan wenden. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Putenstreifen knusprig braten. Die Nudeln mit der Soße auf Tellern anrichten. Die Putenstreifen auf die Nudeln geben. Das Basilikum fein hacken, über die Nudeln geben und servieren.

Inge Allacher am 23. April 2012