Nah&Frisch



Kotányi Professional

Geschnetzeltes Paprikafleisch mit Basilikum-Nudeln

Hauptspeise Fleischgerichte Nudelgerichte

Zubereitung

Das Fleisch salzen und pfeffern. In Olivenöl scharf anbraten, Zwiebel und Knoblauch beifügen – kurz durchrösten und das Paprikapulver beifügen. Sofort mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond und Obers untergießen – kurz sämig einkochen.

Zum Schluss roten Paprika und Jungzwiebel beifügen und abschmecken. Tagliatelle in Olivenöl schwenken, salzen und Basilikum beifügen. Paprikafleisch mit den Basilikumtagliatelle anrichten.

Zutaten

- 500 g Schweinfleisch, geschnetzeltes
- 3 EL Olivenöl
- 1 fein gehackte Zwiebeln
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 2 TL edelsüßes Kotányi Paprikapulver
- 1 Spritzer Weißwein
- 1/4 l Gemüsefond
- 1/8 l Obers
- 3 Jungzwiebeln, fein gewürfelt
- 1 Paprika, rot, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 300 g Tagliatelle, al dente gekocht
- 3 EL Olivenöl
- etwas Kotányi Basilikum
- etwas Kotanyi Meeressalz jodiert
- etwas Kotányi Pfeffer weiß, gemahlen