

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 Kotányi Meeressalz
jodiert

etwas Kotányi Pfeffer weiß,
gemahlen