

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### PASTA MIT POULETSTREIFEN AN INGWER MASCARPONE SAUCE

#### ZUTATEN:

400 g	Strozzapretti oder Spaghetti (oder Pasta nach Wahl)
1 Stk.	Zwiebel
3 Stangen	Staudensellerie
2 Stk.	Pouletbrüstli
etwas	Olivenöl
1/2 Stk. je	Zitrone und Orange, Saft und Abrieb
1 Stk.	Ingwer, geschält und gerieben
ca 3 DL	Gemüsebouillon
250 g	Mascarpone oder Frischkäse
2-3 EL	Petersilie Liscio, gehackt

#### ZUBEREITUNG

Pasta nach Packungsbeilage in Salzwasser bissfest kochen.

In der Zwischenzeit Zwiebel abziehen und fein würfeln. Sellerie waschen und in kleine Würfel schneiden.

Fleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden. In Olivenöl anbraten. Mit Zitronen- und Orangensaft beträufeln, herausnehmen und Salzen, Pfeffern. Zwiebeln und Sellerie auch anbraten. Ingwer dazureiben und mit Gemüsebouillon zum Gemüse geben. Mascarpone oder Frischkäse beifügen und 8-10 Minuten köcheln lassen.

Fleisch in die Sauce geben und nochmals kurz aufkochen. Mit den Strozzapretti oder Spaghetti vermischen und mit der Peterli bestreuen. En guete☺.