

rahmschnitzel mit Nüdeli

ein Klassiker mit Kräuternote



Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

4 Pouletbrüstli
(je ca. 160 g)
¾ TL Salz
wenig Pfeffer
2 EL Mehl
Bratbutter zum Braten

1 Bund Basilikum
1 Bund Petersilie
1½ dl Wasser
2½ dl Rahm
½ TL Salz

350 g Teigwaren
(z. B. chinesische Nüdeli)
Salzwasser, siedend

Portion: 785 kcal, F 37 g, Kh 67 g, E 47 g

1. SCHRITT



Poulet würzen, portionenweise im **Mehl** wenden und in der heissen **Bratbutter** beidseitig je ca. 4 Min. braten, herausnehmen. Bratfett auftupfen.

2. SCHRITT



Basilikum und **Petersilie** mit dem **Wasser** pürieren, **Rahm** darunterrühren, salzen. Sauce in derselben Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Poulet wieder begeben, nur noch heiss werden lassen.

3. SCHRITT



Teigwaren im **Salzwasser** al dente kochen, abtropfen, dazu servieren.