


Cuisine



POLITIQUE

*Mit Brigitte Häberli-Koller
Ständerätin CVP Thurgau*

Pouletbrüstli an Paprika-Rahm-Sauce, Butternüdeli, grüne Spargeln

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg grüne Spargeln
- Teigwaren (Nudeln, mittel)
- 4 Pouletbrüstli
- Paprika, Salz, Pfeffer
- 2 dl Milch
- 3 dl Rahm
- Maizena (falls nötig)



Zubereitung

- Die Pouletbrüstli in Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, danach im Ofen garen.
- Nudeln in genügend Salzwasser weichkochen, abgiessen und mit Butter verfeinern.
- Grüne Spargeln waschen, in 5 cm lange Stücke schneiden und mit wenig Wasser ca. 10 Minuten auf kleinen Feuer dämpfen, leicht salzen.
- Rahm in die Anbratpfanne geben, langsam wärmen und mit Paprika und Salz würzen, eventuell etwas Maismehl in Wasser auflösen und zugeben.