

Pasta «amore»

«Niente pasta – niente amore!»
Italienische Lebensweisheit

Für uns und unsere Liebsten

Zutaten

- 300 g Pasta (z.B. Brühlgut-Gletscherhüetli)
- 400 g Pouletgeschnetzeltes
- 80 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1 bis 2 Tomaten
- 1 kleine Stange Lauch
- 2 dl Vollrahm
- 1 dl Brühe/Fond
- 1 kleine rote Chili
- Etwas Oliven- oder Rapsöl zum Anbraten
- Etwas Weisswein oder Prosecco zum Ablöschen
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Pasta kochen (nebenbei).
2. Den Lauch waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
3. Die Tomate(n) waschen, vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel anschliessend in kleine Würfel schneiden.
4. Den Lauch etwa 30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, anschliessend kalt abschrecken.
5. Die Chili halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.
6. Das Pouletgeschnetzelte würzen und in einer Bratpfanne kurz anbraten und anschliessend zur Seite stellen.
7. In der gleichen Bratpfanne nun die Zwiebeln anziehen.
8. Die Chilistreifen und die Tomatenwürfel dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen.
9. Mit dem Weisswein ablöschen. Mit dem Rahm und der Brühe/dem Fond auffüllen und aufkochen.
10. Zum Schluss das Pouletgeschnetzelte und die blanchierten Lauchstreifen dazugeben.
11. Eventuell etwas abbinden (z.B. mit Maizena oder Mehlbutter) und abschmecken.

En Guete wünschen Philipp & Vanja:
Ihre Pastaspezialisten!





Philipp:

Hilft, Pasta herzustellen, packt sie ab, kocht und kreiert auch gern eigene Saucen zu unserer Pasta.



Vanja:

Vanja ist seit 2010 bei uns im Betrieb. Nach ihrer Lehre ist sie bei uns geblieben. Am liebsten isst sie unsere Pasta mit Carbonarasauce.



Brühlgut Stiftung:

Die Brühlgut Stiftung hat sich zum Ziel gesetzt, dass Menschen mit Beeinträchtigung als Teil der Gesellschaft anerkannt werden. Deshalb sind in unseren Küchen, Restaurants und im s'Zäni-Lädeli immer auch Menschen mit Beeinträchtigung anwesend und tätig. Ausserdem bieten diese Bereiche ein vielschichtiges Lernfeld für Lernende und Mitarbeitende mit Beeinträchtigung.



Ihre Ansprechpartnerin für Kunden- und Mitarbeitergeschenke:

Daniela Sigg

052 208 13 90, daniela.sigg@bruehlgut.ch



Unsere Pastasorten:

- Gletscherhüetli
- Tagliatelle nature
- Tagliatelle Luna
- Duo-Spiralen (Zitrone/grün)
- Spiralen nature
- Randen-Spiralen (saisonal)
- Tomaten-Spiralen (saisonal)
- Bärlauch-Spiralen (saisonal)
- Chili-Müscheli

Unsere Saucen:

- Sugo arrabiata
- Sugo klassisch

www.bruehlgut-shop.ch

