

# Pollo «à la pizzaiola»

Das Beste vom Huhn mit dem Besten der Pizza (für 4 Personen)

## Zutaten

- 500 g Duo-Spiralen
- 4 Pouletbrüste
- 2 grosse Tomaten
- 2 Mozzarella-Kugeln
- 5 dl Tomatensugo (natürlich von uns ... selbstgemacht)
- Oregano oder Basilikum
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Zubereitung

1. Die Pouletbrüste mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In etwas Olivenöl scharf anbraten und auf ein Backblech oder in eine Ofenform legen.
3. Die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den angebratenen Pouletbrüsten abwechselnd verteilen.
4. Die Pouletbrüste bei ca. 180°C für ca. 12–15 Minuten (je nach Grösse und Dicke der Pouletbrüste) in den vorgeheizten Backofen geben (Umluft).
5. In der Zwischenzeit die Duo-Spiralen in reichlich Salzwasser al dente kochen.
6. Den Sugo aufkochen.
7. Sobald die Pouletbrüste fertig sind, die Nudeln auf einen Teller geben.
8. Den Sugo darübergeben und die Pouletbrust darauf anrichten.
9. Mit etwas Oregano oder Basilikum ausgarnieren.

En Guete wünschen Vanja & Marc:  
Ihre Pastaspezialisten!



The background of the page is decorated with various types of pasta, including shells, tubes, spirals, and bow-ties, arranged in a circular pattern around the central text.

### Vanja:

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

### Marc:

Seit 2013 zuerst im Restaurant Neumarkt, seit 2016 bei uns in der Produktion. Kocht häufig unsere Pastamenüs am Brühlberg und ist auch sonst sehr kreativ.

### 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](mailto: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](http://www.bruehlgut-shop.ch)