

swissmilk

Kernotto mit Poulet

Zutaten (für 4 Portionen)

2 Zwiebeln, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
Bratbutter oder Rapsöl
zum Dünsten
250 g Kernotto
100 g frische oder
tiefgekühlte Erbsen
1 rote Peperoni, gewürfelt
1 dl Weisswein oder Bouillon
6 dl Bouillon
1 TL Safranfäden/-pulver
1,25 dl Vollrahm
Pfeffer
Chiliflocken/-pulver
Bouillonpulver/-paste

Poulet:

300 g Pouletgeschnetzeltes
Bratbutter
2-3 TL Fleischgewürz oder
Gewürz nach Belieben

Zubereitung:

1. Kernotto: Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Kernotto, Erbsen und Peperoni mitdünsten. Mit Weisswein/Bouillon und Bouillon ablöschen. Safran und Rahm begeben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten garen. Abschmecken.
2. Poulet: Geschnetzeltes in heisser Bratbutter anbraten, würzen. Am Schluss unter das Kernotto mischen, sofort servieren.

Variante: Andere saisonale Gemüse und Fisch statt Poulet verwenden.

