

Penne, Pollo und Cinque P



Zutaten für 2 Personen

- 1 Bund Petersilie
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- 2 dl Rahm
- Salz
- 250 g Penne, oder andere Teigwaren
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 200 g Pouletfleisch, geschneuzelt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 25 g Parmesan, gerieben
- Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

1 In einer grossen Pfanne etwa 3 Liter Wasser zum Garen der Teigwaren aufkochen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte sowie 2 tiefe Teller mitwärmen.

2 Die Petersilie fein hacken.

3 Das Tomatenpüree und den Rahm in einer kleinen Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren; es sollen keine Klümpchen mehr vorhanden sein.

4 Wenn das Teigwarenwasser kocht, dieses salzen und die Penne hineingeben. Auf lebhaftem Feuer ungedeckt bissfest garen.

5 Gleichzeitig in einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Das Pouletfleisch auf der einen Seite auf höchster Stufe ohne zu wenden etwa 1½ Minuten anbraten. Dann alles kurz mischen und 1 weitere Minute braten – das Fleisch soll innen noch leicht rosa sein. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Im 80 Grad heissen Ofen nachgaren lassen.

6 Den Tomaten-Rahm zum Bratensatz geben und unter Rühren leicht einkochen lassen.

7 Wenn die Penne bissfest sind, in ein grosses Sieb abschütten, gut abtropfen lassen, sofort in die Pfanne zurückgeben und mit dem Olivenöl mischen.

8 Den Parmesan und die Petersilie zur Sauce rühren und diese mit Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Sauce und das Fleisch zu den Penne geben und alles gut mischen. Sofort in den vorgewärmten Tellern anrichten. Nach Belieben separat dazu etwas geriebenen Parmesan servieren.