



Rezept

Farfalle an Geflügelragout

Teigwaren in Salzwasser al dente kochen.

1 Zwiebel fein hacken

2 Tomaten in Würfel schneiden

1 dl Fleischbouillon

2 dl Rotwein

Tomatenpüree

2 Pouletschnitzel in kleine Würfel schneiden, würzen in einer Pfanne anbraten.

Herausnehmen, Zwiebeln und Tomaten begeben und andämpfen. Bouillon und Rotwein begeben und einkochen, würzen. Das Fleisch begeben.

Die Teigwaren mit der Ragout mischen, nachwürzen.

