



Rezept

Conchiglie al giardinetto

Ca. 250 Conchiglie (Teigwaren) in siedendem Salzwasser al dente kochen, abtropfen.

200g Pouletbrust

in Streifen schneiden. Würzen, in Oel anbraten

Sauce

1 Zwiebel

fein hacken

1 Knoblauchzehe

fein hacken

1 rote Peperoni

in feine Streifen schneiden

Zwiebel, Knoblauch und Peperoni in einer Pfanne weich dämpfen.

2 dl Gemüsebouillon dazugiessen,

1 dl Marsala beugeben.

100 g Erbsli beugeben

Fleisch dazugeben.

Leicht kochen

Würzen. Mit den Teigwaren mischen

Piccata catiatore

8 Schweinsblätzli ca. 80g schwer

Fleisch würzen.

Mit Mehl bestäuben und im verklopften Ei mit Parmesan wenden.

Langsam braten.

In einer Pfanne einige Streifen Speck anbraten. Einige in Scheiben geschnittene Champignons begeben, mitbraten. Ueber das Fleisch geben

