

Pouletbrust mit Rüeblì und Erbse von Manuela Spöndli

Mengen für 10 Personen

| | |
|--------------------|---|
| 1.5 dl Rahm | |
| 800 g Nudeln | |
| 1.5 kg Pouletbrust | trockentupfen |
| 2 dl Öl | beidseitig gut anbraten, zugedeckt auf kleiner Stufe etwa 15 Minuten durchgaren lassen. |
| 500 g Erbsen | |
| 500 g Rüeblì | |

Anstelle von Spargeln können auch gedämpfte Tomaten und Zucchetti dazu serviert werden.