



Tomatierte Poulet "Spidy" von Andreas Fluekiger

Mengen für 10 Personen

Die Herstellung

Zwiebel, Chili in heissem Öl andünsten, die Tomatenwürfel und die Pelati begeben und gut würzen. Alles aufkochen und 20 min köcheln lassen. Rahm und Reibkäse begeben und gut rühren.

Jedes halbe Poulet mit einem Schinken und einem Speckstreifen umwickeln. In eine gefettete Gratinform stellen. Penne roh dazugeben und alles mit der heissen Tomatensauce übergiesen. Mit Reibkäse bestreuen und ab in den Ofen.

Das Backen

Bei 180°C ca 30 min.

Die Vollendung

Testen ob die Teigwaren gar sind, dann servieren.

Dieses Rezept lässt sich sehr gut vorbereiten und für ein paar Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Aber dann beim Backen min 10 min länger rechnen da alles kalt ist.

Quelle: <http://www.kitchenquickie.ch/2011/09/15/tomaten-poulet-spidy/>

Tags: benötigt Backofen

100 g Zwiebel	1/2 Stk.
10 g Chilischoten	1 Stk.
2.0 Stück Tomaten	
300 g gehackte Tomaten	1 Dose Pelati
10 g Basilikum	
1.25 dl Rahm	
125 g Reibkäse	
500 g Nudeln	Penne!
600 g Pouletbrust	5 Stk.
100 g Schinken	5 Scheiben
100 g Speck	10 Streifen