

## **Pasta mit Poulet und Eierschwämmen (2 Personen)**

300 gr    Spiralnudeln (oder Bandnudeln)  
250 gr    Eierschwämme  
500 gr    Poulet Brust, in mundgerechte Stücke geschnitten  
          in Sojasauce 30 Min. marinieren.  
3 EL      Sesamöl (zum Anbraten der Poulet Stücke)

### **ZUBEREITUNG**

1. Sauce - Eierschwammerl zubereiten siehe Rezept.
2. Eierschwämme gut putzen und abbürsten.
3. Das Poulet mit Mehl bestäuben.
4. Das Poulet in einer heissen Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten anbraten, warmstellen.
5. Eierschwammerl Sauce aufkochen, 1 Schnapsglas Cognac begeben.
6. Poulet begeben, 5 min. köcheln lassen, mit den Nudeln servieren.