

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.