

Paprika-Mozzarella-Nudeln mit Filetstreifen

Zutaten:

600 g Schweinefilet oder Geflügelbrustfilet
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
je 1 rote und gelbe Paprika
400 g Strauchtomaten oder 1 Dose Tomatenwürfel
1 TL braunen Zucker
2 TL Paprikapulver
1 gestrichenen TL Piment d'Espelette
Salz & Pfeffer
250 ml Hühnerbrühe
1 Mozzarella
1 TL getrockneter Oregano

350 g Penne Rigate

Zubereitung:

(Die Reihenfolge der einzelnen Bratvorgänge (Fleisch, Paprika, Zwiebeln) ist nicht wichtig. Den Wok oder Topf zwischen den Bratvorgängen NICHT säubern, damit die Aromen im Topf bleiben)

Fleisch in ca. 0.5 cm dicke Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in heissem Öl anbraten, dass man geradeso das Rosa nicht mehr sieht. Es muss also nicht durchgebraten sein, da es später in der Sauce noch mitköchelt und dort fertig gart. Fleisch in einer Schüssel beiseite stellen

Die Paprika in Würfel oder kleine Streifen geschnitten in heissem Öl anbraten, dabei den Zucker zugeben. Wenn die Paprika erste braune Röstflecken bekommen, zu dem Fleisch in die Schüssel geben.

Die Zwiebel halbieren, die Hälften in feine Streifen schneiden, in heissem Öl anbräunen, am Ende den gewürfelten oder in feine Scheibchen geschnittenen Knoblauch zugeben.

Tomaten zugeben, Piment d'Espelette, Paprikapulver und Oregano einrühren, die Fleisch- und Paprikastückchen zugeben und alles mit der Fleischbrühe auffüllen.

20 Minuten bei offenem Topf vor sich hin köcheln lassen. Nach 10 Minuten, nach 15 Minuten und nach 18 Minuten umrühren, dabei darauf achten, eventuellen Belag am Boden des Topfs loszukratzen (vor allem wenn man das Ganze im Wok kocht, der ja nicht antihafbeschichtet ist) Während dieses Einkochens, die Nudeln aufsetzen, damit sie gleichzeitig mit dem Ende der 20 Minuten Sauce-Einkochen fertig sind.

Vom Herd ziehen, Nudeln sorgfältig untermischen und den in <1 cm gewürfelten Mozzarella über das Gericht streuen, Deckel drauf und noch 5 Minuten ziehen lassen, damit der Mozzarella schmelzen kann.