

Tagliatelle mit **Pfirsich**

**Besonders verführerisch:
Köstliche Pasta, süsse Früchte und eine cremige Sauce.
Ohne Kompromisse,
dafür mit Frische und einem gesunden Extrakick.**

Zutaten

1 Frühlingszwiebel
300g Poulet-
geschnetztes
1 EL Butter
1 dl Weisswein
2 Pfirsiche
2 Estragonzweige
2 dl Rahm
1 EL Sweet Chili Sauce
Salz, Pfeffer
400g Tagliatelle

Zubereitung

Etwa 20 Minuten

- 1 Frühlingszwiebel fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Pouletgeschnetztes hinzufügen und kurz anbraten. Mit Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.
- 2 Pfirsiche halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Estragonblätter von den Stielen zupfen. Pfirsichspalten, Estragon, Rahm und Sweet Chili Sauce zum Poulet geben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Die Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgiessen, dabei 1 dl Nudelwasser auffangen und mit der Pfirsichsauce vermengen. Sofort servieren.

Tipp

Anstatt Pfirsiche können auch Aprikosen oder Nektarinen verwendet werden.

