

## 18. Kalenderwoche 2015

# REZEPTE

## Paprika-Staudensellerie-Nudel-Salat

### Zutaten:

Für 4 Personen



250 g Penne  
20 ml Olivenöl  
  
150 g Paprika, rot  
100 g Möhre  
100 g Staudensellerie  
100 g Zwiebel  
60 ml Brühe

2 Zehen Knoblauch  
60 ml Olivenöl  
Paprikapulver  
40 ml Balsamico  
Salz, Pfeffer  
150 g alter Gouda  
Petersilie  
Schnittlauch

### Zubereitung:

ca. 30-40 Min.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Dann mit dem Olivenöl beträufeln und gut vermengen.

Paprika putzen und entkernen.

Möhre,

Staudensellerie und

Zwiebeln putzen. Alles in kleine Würfel schneiden.

Die Möhren- und Staudenselleriewürfel in kochender Brühe kurz garen und alles über die Nudeln geben.

Die Zwiebeln und den Knoblauch in

Olivenöl andünsten und zu den Nudeln geben.

Paprikapulver und

Balsamico hinzufügen mit

Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Gouda in Streifen schneiden und mit der

Petersilie und dem Schnittlauch zu den Nudeln geben.

Den Salat etwas ziehen lassen.

## Paprika-Chicoree-Gemüse auf Spagettini

### Zutaten:

für 4 Portionen



1 Stück Paprika (rot)  
200 g Chicorée  
400 g Spaghettoni  
100 g Hähnchenbrust  
1 Wacholderbeere  
2 Thymianzweige  
20 g Butter

120 g Frischkäse  
80 ml Milch  
Pfeffer  
Salz  
1 Bund Schnittlauch

### Zubereitung:

ca. 40-45 Min.

Paprika waschen, putzen, entkernen und in feine Würfel schneiden.

Den Chicorée in kleine Stücke schneiden.

Die Spaghettoni nach Packungsanleitung kochen und abseihen.

Hühnerbrust in Streifen schneiden.

Die Wacholderbeere mit dem Thymian in der Butter kurz anbraten,

Hühnerbrust zufügen und anbraten. Garen und dann aus der

Pfanne nehmen.

Den Chicorée und die Paprika in der Thymianbutter anbraten und beiseite stellen.

Frischkäse in einem Topf aufkochen lassen und mit etwas

Milch verlängern, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Pfeffer und Salz in die Sauce geben und nach Belieben mit

Schnittlauch würzen.

Die gekochten Spaghettoni unter die Sauce rühren, auf Tellern

anrichten und mit dem gebratenen Chicorée-Paprika-Gemüse und den Hähnchenbruststreifen dekorieren.