

Kotányi

Professional

## Geschnetzeltes Paprikafleisch mit Basilikum-Nudeln

Hauptspeise

Fleischgerichte

Nudelgerichte

### ZUBEREITUNG

Das Fleisch salzen und pfeffern. In Olivenöl scharf anbraten, Zwiebel und Knoblauch beifügen – kurz durchrösten und das Paprikapulver beifügen. Sofort mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond und Obers untergießen – kurz sämig einkochen.

Zum Schluss roten Paprika und Jungzwiebel beifügen und abschmecken. Tagliatelle in Olivenöl schwenken, salzen und Basilikum beifügen. Paprikafleisch mit den Basilikumtagliatelle anrichten.



### ZUTATEN

500 g Schweinefleisch,  
geschnetzeltes

3 EL Olivenöl

1 fein gehackte Zwiebeln

1 gehackte Knoblauchzehe

2 TL edelsüßes Kotányi  
Paprikapulver

1 Spritzer Weißwein

1/4 l Gemüsefond

1/8 l Obers

3 Jungzwiebeln, fein  
gewürfelt

1 Paprika, rot, geschält  
und in kleine Würfel  
geschnitten

300 g Tagliatelle, al dente  
gekocht

3 EL Olivenöl

etwas Kotányi Basilikum

etwas Kotányi Meeressalz  
jodiert

etwas Kotányi Pfeffer  
weiß, gemahlen