

PASTA MIT REHRÜCKEN

FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

250 g	Rehrücken	100 ml	Weißwein
200 g	Rosenkohl	200 ml	Schlagsahne
1	Knoblauchzehe	30 g	geriebener Parmesan
1	Zwiebel	4 EL	Preiselbeeren
250 g	Makkaroni		
3 EL	Öl		
	Salz, Pfeffer		

Den Rosenkohl putzen, halbieren und 4 Minuten kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Rehrücken in 2 cm große Würfel schneiden. Knoblauchzehe und Zwiebel fein hacken. Makkaroni in Salzwasser kochen.

Den Rehrücken salzen und pfeffern. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, das Fleisch darin scharf anbraten und herausnehmen. Zwiebel, Knoblauch und Rosenkohl in die Pfanne geben.

Kurz andünsten und mit Weißwein ablöschen. Schlagsahne zugießen.

Abgetropfte Nudeln auf zwei Teller verteilen mit dem Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C 5 Minuten backen. Das Fleisch in die Soße geben, kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Nudeln verteilen und mit den Preiselbeeren garnieren.



Borgmeier
Frischgeflügel

