

# Basler Nudelpfanne

REZEPT:  
ANDREAS UEBERSAX

FÜR 4 PERSONEN

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

**300 g Nudeln (z. B. Bio Nudeln dreifarbig)**

**Salzwasser\*, siedend**

Nudeln im siedenden Salzwasser *al dente* kochen, kalt abspülen, abtropfen, beiseite stellen.

**Öl zum Rührbraten**

**500 g Schweinefleisch (z. B. Nuss), vom Metzger in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten**

**¾ Teelöffel Salz\***

**wenig Pfeffer aus der Mühle**

**200 g Mischobst getrocknet\* (z. B. Pflaumen, Birnen, Aprikosen, Nektarinen, Äpfel)**

**3 dl Weisswein (z. B. Riesling)**

**1,8 dl Saucenhalbrahm\***

**1 Esslöffel Zitronensaft**

**wenig Muskat\***

**Salz\*, nach Bedarf**

**wenig Pfeffer aus der Mühle**

**1 Bund Schnittlauch\*, grob geschnitten**

**1.** Öl im Wok oder in einer grossen Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch portionenweise ca. 2 Min. rührbraten, herausnehmen, würzen, beiseite stellen. Restliches Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, wenig Öl begeben. **2.** Mischobst in feine Streifen schneiden, begeben, andämpfen. Wein dazugiessen, aufkochen, Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Saucenhalbrahm und Zitronensaft dazugiessen, bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. köcheln, würzen. **3.** Fleisch und Nudeln begeben, mischen. Schnittlauch sorgfältig darunter mischen, nur noch heiss werden lassen.



## Mein Einkauf

- 300 g Nudeln (z. B. Bio Nudeln dreifarbig)
- 500 g Schweinefleisch (z. B. Nuss), vom Metzger in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten
- 200 g Mischobst getrocknet\* (z. B. Pflaumen, Birnen, Aprikosen, Nektarinen, Äpfel)
- 3 dl Weisswein (z. B. Riesling)
- 1,8 dl Saucenhalbrahm\*
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Bund Schnittlauch\*

## Im Vorrat

- Öl zum Rührbraten
- Muskat\*

\*Diese Zutaten sind nicht als Coop Naturaplan-Produkte erhältlich.