



## Nudelpfanne

*Rezept: Andreas Übersax*

### **Zutaten:** 4 Personen

300 g Nudeln

Öl zum Braten

500 g Schweinefleisch

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

$\frac{3}{4}$  Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

200 g Mischobst getrocknet

(z. B. Pflaumen, Birnen, Aprikosen, Nektarinen, Apfel)

3 dl Weisswein (z. B. Riesling)

1,8 dl Saucehalbrahm\*

1 Esslöffel Zitronensaft

wenig Muskat

Salz, nach Bedarf wenig Pfeffer aus der Mühle |

Bund Schnittlauch, grob geschnitten

### **Zubereitung:**

Nudeln im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen und beiseitestellen.

Öl im Wok oder in einer grossen Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch portionenweise ca. 2 Min. rührbraten, herausnehmen, würzen, beiseitestellen. Restliches Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, wenig Öl begeben.

Mischobst in feine Streifen schneiden, begeben, andämpfen. Wein dazugliessen, aufkochen, Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen.

Saucehalbrahm und Zitronensaft dazugliessen, bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. köcheln, würzen.

Fleisch und Nudeln begeben, mischen. Schnittlauch sorgfältig darunter mischen, nur noch heiss werden lassen.

#### Tip

Anstelle des Schweinefleisch Kalbfleisch oder Pouletfleisch nehmen