



Pappardelle al forno mit Truthahn und Peperoni

Zu den breiten Pappardelle passen grob geschnittene Zutaten. Das bereits gegarte Fleisch stammt vom Truthahnschenkel, es ist sehr saftig und wird, eingepackt von den Pappardelle, nur noch aufgewärmt, so bleibt es saftig und zart. Statt dem Schenkel kann auch Trutenbrust, oder Hühnerfleisch verwendet werden, etwas weniger delikates als Trutenschenkel, aber auch gut. Es wird vorab angebraten und ebenfalls erst vor dem Gratieren unter die Pappardelle gemischt. Das Gemüse kann natürlich je nach Gusto und Vorrat variiert werden. Etwas Peperoncino macht den Gartin nicht scharf, sondern nur leicht pikant.

80g Pappardelle
80g Truthahnfleisch (gegart)
80g spitze Peperoni
2-3cm Peperoncino
1 kleinere Zwiebel
1dl Vollrahm
20g Sbrinz gerieben
Muskatnuss
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zutaten

Pappardelle gar kochen, abschütten und kurz unter kaltem Wasser abspülen. Etwas Öl untermischen, damit sie nicht zusammenkleben.

Zwiebel halbieren und in schmale Streifen schneiden. Peperoni halbieren, Kerne entfernen, und in kurze, ca. 1cm breite Streifen schneiden. Peperoncino halbieren, Kerne entfernen, und in schmale Streifen schneiden. Truthahnfleisch in grobe Würfel schneiden.

Zwiebel, Peperoni und Peperoncino zusammen in Bratbutter ca. 10-15 Minuten sanft

dünsten. Etwas salzen.

Ofen auf 200° vorheizen.

3/4 des Vollrahmes dazugießen, mit Muskatnuss und wenig Pfeffer würzen. Rahm kurz aufkochen. Herdplatte ausschalten. Pappardelle und das Trutenfleisch zugeben auf der warmen Herdplatte mit zwei Gabeln gut vermischen, dabei die Hälfte des Käses zumischen.

Pappardelle in eine Gratinform füllen, Reibkäse darüber streuen und den Rest des Rahms darübergiessen. Mit ein paar Streifchen Peperoncino garnieren.

Ca. 15 Minuten gratinieren.





