



Bundesstraße 1
A-7533 Ollersdorf
Tel.: 03326/52280, Fax DW 13
E-Mail: bischof-nudeln@gmx.at
www.bischof-nudeln.at

Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 08:00-12:00 und 14:00-18:00 Uhr
Samstag: 08:30-12:00 Uhr



Nudelrezept des Monats November

Gebratene Hühnerbrust mit Nudeln und Kürbissauce

Zutaten für 4 Personen:

400g BISCHOF Fiori, 4 Stück Hühnerbrust, 1 Becher Schlagobers,
1 Glas Dorfwirt- Bad Blumau Kürbis-Chutney, Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

1. Die BISCHOF Fiori ca. 8 Minuten in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen, in etwas Öl schwenken und bereitstellen.
2. In der Zwischenzeit die Hühnerbrust würzen und in einer Pfanne mit Öl anbraten, warmhalten.
3. Für die Kürbissauce werden 4 Esslöffel Kürbis-Chutney mit dem Schlagobers vermengt. Die Sauce kurz aufkochen lassen und rühren bis diese cremig ist, bei Bedarf nachwürzen.
4. Die Nudeln kurz in der Kürbissauce durchschwenken und mit der gebratenen Hühnerbrust anrichten und sofort servieren.

☼ ☼ ☼ **Guten Appetit mit Bischof Spezial! Nudeln** ☼ ☼ ☼

