



## Tagliatelle "Konstanze", preparazione anugito

4 Personen

Wir haben dieses zauberhafte Gericht in der Casa Enrico in Montaretto (Ligurien) kennengelernt. Es ist aus dem Gästebuch der Casa Enrico entnommen und wurde uns von unserem Freund Anugito zubereitet. Konstanze, die wir nicht kennen hat vielleicht zu Recht sich beschwert, das wir in dieses Gästebuch, oder in unserer website "montaretto" von u n s e r e m Haus gesprochen haben. Wir versuchen das jetzt wieder zu richten, in dem wir i h r Gericht hier veröffentlichen. Danke Konstanze  
PS. Zur Entschuldigung: das Haus gefällt uns so gut ´, das wir es in unseren Gedanken lebt und wir es deshalb „gedanklich“ annektiert haben.



## Zutaten

3 10cm lange fische Rosmarinspitzen  
60g Butter  
1 grosse oder 3 kleine Knoblauchzehen  
2 TL gekörnte Brühe  
1 Hühnerbrustfilet  
250g Tagliatelle

## Zubereitung

Butter und Knoblauch und gerebelten Rosmarin in der Pfanne zum blubbern bringen, kleinstellen und und deckeln. 5 Minuten dünsten lassen.

Salzwasser für die Nudeln aufsetzen.

Sind die 5 Minuten um Rosmarinbutter in einem kleinen Schälchen aufbewahren.

Im Pfännchen Hühnerbruststreifen anbraten und mit reichlich weissem Pfefffer leicht anbräunen.

Tagliatelle 8 Minuten garen lassen.. Mit Hühnerbruststreifen vermengen und die Rosmarinbutter dazugeben.

Tomatensalat mit etwas Balsamico passt gut dazu. An die casa denken, wenn man es in Deutschland zubereitet.

Weisswein aus "Orvieto" aus der Casa del Polpolo

**Ein Gericht von Konstanz, kennengelernt in der casa enrico, zubereitet von Anugito, genossen von Maneesha, Hannelore, Anugito und mir.**