

# OSTSTEIRISCHE PASTA KERNÖL UND KÜRBISKERNEN MIT PUTENMEDAILLON

Für 4 Personen

## ZUTATEN:

280 g Penne  
1 cl Olivenöl  
1 cl Kürbiskernöl  
160 g Hühnerbrust  
100 g Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie; Karotten, Petersilienwurzel)  
80 g Champignons oder Eierschwammerl wenn vorhanden  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprikapulver  
½ Chilischote  
½ Knoblauchzehe  
2 El Kürbiskerne  
1cl Balsamicolack  
8 Cherrytomaten  
gehackte Kräuter ( Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin.)  
Bund Apfelminze  
frischer Parmesan zum drüber reiben  
4 Putenmedaillon zum anrichten

## ZUBEREITUNG:

Die Nudeln auf den Punkt kochen. Hendlbrust in feine Streifen schneiden mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen. Wurzelgemüse ebenfalls in Streifen schneiden. Olivenöl in der Wokpfanne oder in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Hendlstreifen anbraten. Wurzelgemüse und Eierschwammerl begeben und durchrösten. Mit Weißwein ablöschen. Balsamicolack (1:1 Zucker und Balsamico- um 1/3 eingekocht u. gekühlt) begeben und durchkochen. Danach die gekochten Nudeln, das Kernöl, die Kürbiskerne die gehackten Kräuter und die Cherrytomaten begeben. Die Apfelminze nur die kleinen Blätter zupfen und untermengen. Das Ganze in einem Pastateller anrichten und den gehobelten Parmesan darüber reiben. Putenmedaillon grillen und darauf anrichten.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
Ihr Steirerhof - Küchenteam*



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf  
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0  
[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)