

## Zitronenpfefferfleisch mit Tagliatelle

von Kathrin G.

1 kg	Putenbrust am Stück (würfeln)
30 Sch.	Speck (dünn geschnitten)
2 Bech.	Sahne
1 Bech.	Crème fraîche
1/4 St.	Butter
1/2	Wagner Zitronenpfeffer
500 g	Grüne Tagliatelle

### Zubereitung

Die Fleischwürfel großzügig mit Zitronenpfeffer würzen und mit je 1 Scheibe Speck umwickeln, in einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Temperatur braten bis der Speck goldbraun wird.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform geben.

Sahne, restliche Butter, Crème fraîche und einen 1/4 Becher Wasser mit 1 TL Zitronenpfeffer kurz in der Pfanne aufkochen und dann mit der Soße das Fleisch übergießen.

Im Backofen bei 180° nochmals erwärmen bis die Nudeln fertig gekocht sind.

Mahlzeit!