

# Fasanenbrust auf Spaghetti mit Spargel und Salbeijus

- Fasanenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Spargel waschen, Enden abschneiden und in 3-4 cm lange Stücke schneiden.
- Zucchini waschen und in Scheiben schneiden.
- Salbei fein hacken.
- Spaghettini in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen.
- In einer großen Pfanne 4 EL Olivenöl und 4 EL Butter erhitzen. Fasanenbrustfilets hineingeben und von jeder Seite 3-4 Minuten anbraten, bis sie durchgegart sind.
- Spargel und Zucchini zu den Fasanenbrustfilets in die Pfanne geben. Knoblauch und Zitronensaft hinzufügen und alles für 2-3 Minuten weiter braten, bis der Spargel bissfest ist.
- In einer separaten Pfanne 1/2 Glas Hühnerbrühe und den gehackten Salbei aufkochen lassen und 2 Minuten köcheln lassen.
- Spaghettini abgießen und in die Pfanne mit den Fasanenbrustfilets, Spargel und Zucchini geben. Alles gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Trüffelpaste abschmecken.
- Die Salbeijus über das Gericht geben.

Guten Appetit!

