

Kochen mit Klaus

Curry-Spaghetti mit Huhn

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g Spaghetti, 1 rote Zwiebel, 3 Knobzehen, 300 g Hähnchenbrust,
- 250 g Paprika-Mix, Pfeffer, Salz, Öl, 200 ml Hühnerbrühe, Sojasauce,
- 400 ml Kokosmilch, 2 EL Currypulver, Zitronensaft, Saucenbinder

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Paprika entkernen, waschen u. klein würfeln. Hähnchenbrust waschen, trocknen u. in Streifen schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Zwiebeln, Knobi in heißem Öl glasig dünsten, Huhn zugeben, mitbraten. Paprika mitbraten. Mit Salz, Pfeffer u. Currypulver würzen. Mit Kokosmilch u. Brühe ablöschen, 1 EL Saucenbinder einrühren, aufkochen u. ca. 15 Min. köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Sojasauce, Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Nudeln abtropfen lassen, in tiefen Tellern mit Sauce bedeckt anrichten.



Tipp des Chaoten: Mit Petersilie garniert servieren!

