

Kochen mit Klaus

Kürbis-Hähnchenpfanne

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Hähnchensteaks, ½ Hokkaido-Kürbis, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer,
- ½ Stange Lauch, 2 Möhren, 250 ml Cremefine, 250 ml Hühnerbrühe,
- 1 Pck. Rahmsauce, 1 EL Curry, Petersilie, Öl

Zubereitung:

1. Kürbis entkernen, Fruchtfleisch entfernen u. in Würfel schneiden. Zwiebeln klein würfeln. Lauch u. Möhren in Scheiben schneiden. Huhn waschen, trocknen u. mittel würfeln.



2. Huhn in Öl anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Kürbis, Möhren mit den Zwiebeln im Bratfett anbraten, ca. 10 Min. garen, Huhn zugeben. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer u. Curry würzen. Offen bei mittlerer Hitze 10 Min. einköcheln lassen.



3. Petersilie unterheben. Kürbis-Hähnchen zu der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu breite Bandnudeln servieren.

