

Kombüse *ByBoris*

Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet in Zucchini- Lauchgemüse auf Tagliatelle

Man nehme (4 Pers.):

- Hähnchenbrustfilet 600 gr.
- Zucchini 2 mittelgroße
- Lauch 1 Stange
- Currypulver 1 E-Löffel
- Pfeffer u, Salz nach Bedarf
- Rapsöl 1 E-Löffel
- Schlagsahne 100 ml
- Tagliatelle-Nudeln 500 - 600 gr. (a. d. Beutel)
-oder Nudeln mal selbst herstellen-

So geht´s:

- Nudelwasser nach Bedarf salzen und erhitzen; Nudeln nach Angaben des Herstellers kochen

währenddessen ...

- Hähnchenbrustfilet in schmale Streifen (ca.1x4 cm) schneiden und mit Pfeffer würzen
- Lauch von oberster Schicht befreien, das harte obere Grün abschneiden - längs bis zur Mitte einritzen, säubern - dann in ca. 1 cm breite Streifen schneiden
- Zucchini abwaschen und in Würfel oder schmale, kurze Streifen schneiden
- Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenbruststreifen in die Pfanne legen und kurz anbraten
- Lauchstreifen hinzugeben und gelegentlich umrühren
- nach 3 Min. die Zucchiniwürfel dazugeben und gelegentlich umrühren
- 5 Min. ziehen lassen, dann das Currypulver in die Pfanne einstreuen, danach verrühren und die Schlagsahne einrühren
- mit Salz und Pfeffer abschmecken

Das Hähnchenfleisch-Gemüse auf den Nudeln anrichten.

Bon Appetit !