

HÄHNCHENSUGO



Blitzschnelles Hähnchensugo mit Schmetterlingsnudeln



Zubereitungszeit

5 Minuten



Kochzeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Schneide die Hähnchenbrust in kleine Stücke. Erhitze das Öl in der Pfanne. Brate die Hähnchenstücke leicht an. Zerkleinere in der Zwischenzeit die Zwiebel, die Knoblauchzehe, den Ingwer, die Erdnüsse und die Karotten. Brate das zerkleinerte in der Pfanne an. Farfalle in den Kochtopf geben und kochen lassen. Nach Bedarf Chilischote zerkleinern und mit in die Pfanne geben. Gib nun die Hähnchenstücke mit in die Pfanne und brate alles an. Gib die Kokosmilch hinzu. Anschließend die Kerbel mit hineingeben und würzen. Gieße die Nudeln ab und verrühre alles miteinander.

ZUTATEN:

- 2 Karotten
- 10 g Ingwer (frisch)
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 75 g Erdnüsse (geröstet)
- 400 g Hähnchenbrüste
- 500 g Nudeln (Farfalle)
- 400 g Kokosmilch
- 1 Pr. Kerbel
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer