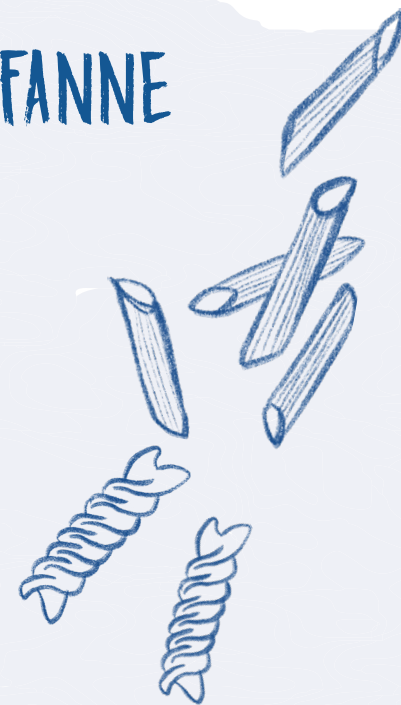


# CURRY-HÄHNCHEN-PFANNE

FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

- 4 halbe Hähnchenfilet
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 450 g braune Champignons
- 250 g Nudeln
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 400 ml Schlagsahne
- 2 TL Currypulver
- 2 TL Paprikapulver
- 1-2 EL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe



Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüse putzen, Paprikaschote in kleine Würfel schneiden, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und die Pilze vierteln.

Nudeln bissfest garen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin unter Wenden anbraten, salzen und pfeffern.

Paprika, Frühlingszwiebeln und Pilze ca. 5 Minuten mitbraten. 200 ml Sahne zugeben. Currypulver, Paprikapulver und Tomatenmark unterrühren und aufkochen lassen.

Knoblauch in 200 ml Sahne pressen, zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Nudeln abgießen und unter die Fleisch-Gemüse-Mischung heben.

