

Rezept

Ingwer-Knoblauch-Hühnchen auf Nudeln

Zutaten für 2 Portionen

Arbeitszeit: ca. 30 min

- Ca. 5 cm Ingwer
- 3-4 Zweige Thymian
- 5 Knoblauchzehen
- 200g Hühnerbrust
- 200g Bandnudeln
- Salz und Pfeffer
- ¼ Liter Hühnerbrühe
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 1 Frühlingszwiebel

Das Fleisch in beliebige Stücke schneiden, mit Salz Pfeffer und den Thymianblättchen würzen und in etwas Olivenöl knusprig braten. Zeitgleich die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.

Den Knoblauch und die Ingwerwurzel schälen und in feine Stücke schneiden, bzw. hacken. In den Bratenrückstand von Hühnchen etwas Butter geben und erhitzen. Darin nun Knoblauch und Inger anschwitzen und mit der Hühnerbrühe ablöschen. Das ganze schön einkochen lassen und mit der übrigen Butter sämig rühren.

Hühnchen und Nudeln nun mit in den Knoblauch-Ingwer-Sud geben und alles gut durchschwenken. Eine frische Lauchzwiebel gewaschen und in feine Ringe geschnitten überstreuen und servieren.

Guten Appetit!

Ingwer-Knoblauch-Huehnchen_auf_Nudeln.pdf