

Möhrenpfanne Schneller Hase

Dieses Nudelgericht hält, was der Name verspricht. Superschnell zubereitet und mit dem Orangensaft und dem Curry einfach mal etwas anderes.

Einkaufsliste (für 2 Personen)

300 g Hähnchenbrustfilet
4 Möhren
3 EL Crème fraîche
gehackte Petersilie
200 g Nudeln
1 EL Öl
Salz und Pfeffer
50 ml Orangensaft
Koriander
Curry



lecker ...

Zubereitung

- 1 Hähnchenbrustfilet waschen, abtupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend salzen und pfeffern. In Öl schön goldbraun anbraten.
- 2 Nun die Möhren waschen, putzen und raspeln. Das Fleisch mit den Gewürzen bestäuben (Curry, Koriander) und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Möhren hinzugeben und unter Rühren einige Minuten garen lassen.
- 3 Die Crème fraîche mit der Petersilie vermengen.
- 4 Die gekochten Nudeln mit dem Fleisch verrühren und die Crème fraîche unterheben.