

Nudelpfanne mit Erbsen, Hähnchenbruststreifen und Walnüssen



Zutaten:

- für 4 Personen
- 400 g Nudeln
- 200 g Erbsen
- 300 g Hähnchenbrust
- 1 große Zwiebel
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 100 g Creme fraiche
- Etwas Speisestärke
- Kräutersalz
- 2 EL Curry
- 4 EL gehackte Walnüsse, etwas in einer Pfanne geröstet
- Pfeffer aus der Mühle
- Rapsöl



Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und bis zur weiteren Verwendung warm stellen.

Ebenso die Erbsen in einem separaten Topf mit Salzwasser bissfest kochen, unter kaltem Wasser abseihen und in Eiswasser abkühlen lassen. Dann die Erbsen ebenfalls bis zur weiteren Verwendung abseihen und zur Seite stellen.

Die Zwiebel schälen und würfeln und die Hähnchenbrust in dünne Streifen schneiden. Dann in einer großen Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Hühnchenstreifen von allen Seiten anbraten. Anschließend die Zwiebelwürfel mit anschwitzen, Curry untermengen und mit der Gemüsebrühe sowie der Creme fraiche ablöschen. Aufkochen lassen und mit etwas Speisestärke zur gewünschten Dicke abbinden. Mit Kräutersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Dann die Erbsen hinzufügen und untermengen.

Mit den vorher gekochten Nudeln auf passende Teller anrichten, obenauf mit den gerösteten Walnüssen bestreuen.

Man kann die Nudeln auch direkt in die Pfanne mit dem Hühnchenfleisch geben, alles zusammen gut vermengen und anrichten.