

Hensslers Hähnchen-Brust mit Kürbis in Kokos-Soße

Für 2 Portionen

1 Zwiebel	250 g Butternutkürbis	1 TL Curry
2 cm frischer Ingwer	Olivenöl	1/2 Vanilleschote
200 ml Kokosmilch	1 Hähnchenbrust	Chili
Salz	Pfeffer	

Den Butternutkürbis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben danach fein würfeln. Die Zwiebel abziehen und ebenso feine Würfel schneiden. Auch die Hähnchenbrust in kleine Stückchen schneiden. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und alles gemeinsam in die Pfanne geben. Kurz anschwanken und mit Salz, Pfeffer und eine Prise Chili würzen. Anschließend etwas Curry hineingeben und einen Hauch frischen Ingwer in die Pfanne reiben. Um die Schärfe zu mildern, eine Vanilleschote auskratzen und zugeben. Das Ganze mit Kokosmilch ablöschen und kurz aufkochen lassen. Zum Anrichten das Fleisch mit der Sauce auf einen Teller geben und final, wenn nötig mit Pfeffer würzen.

Steffen Henssler am 31. 10. 2011