

Chili-Limetten-Hähnchen mit Pasta

Zutaten für 4 Portion:

500 g	Hähnchenfleisch
2	Limetten
6 EL	Sojasauce
	Limettenzesten
	getrocknete Chilflocken
je 1	rote und gelbe Paprikaschote
1 Becher	Schmand
400 g	Pasta
1 Bund	Rucola
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	Cayennepfeffer

Rezept von: Peppermintpatty

Das Hähnchenfleisch in Streifen schneiden und für ca. 3 Stunden in einer Marinade aus Limettensaft, Sojasauce, Zesten und Chiliflocken marinieren.

Dann wird das Fleisch in einer großen Pfanne angebraten. Die, in Streifen geschnittene, Paprika nach ein paar Minuten zugeben, sowie die Marinade. Dann lässt man das Ganze auf mittlerer Flamme 10 Minuten garen und gibt anschliessend den Schmand hinzu. Mit Pfeffer abschmecken.

Die bissfest gegarte Pasta mit in die Pfanne geben und am Tisch mit dem Rucola garnieren.

gestern mal mit Pute gekocht und photografiert

Zubereitungszeit: nicht angegeben
Schwierigkeitsgrad: leicht
kJ/kcal p.P.: keine Angabe

Werbung entfernen

