



KENO  KENT

KÜCHE

Fettuccine mit  
Gemüsewürfel und  
Hähnchenfilet in  
Erbeer-Curry-Sauce



### Zutaten für die Sauce

0,4 l Sahne  
0,4 l Gemüsefond  
2 EL Erdbeer-Currypulver  
1 TL Salz, Zucker  
2 Zehen Knoblauch  
1 Zwiebel  
kleines Stück Chili, Olivenöl  
500 g Fettuccine

### Zutaten für das Gemüse

je ½ rote, grüne  
und gelbe Paprika  
½ Zucchini  
1 mittelgroße Möhre,  
Olivenöl

### Zutaten pro Person

1 Hähnchenbrustfilet  
1 TL Salz  
Erdbeer-Currypulver  
Schuss Olivenöl, Parmesan

### Zubereitung

Den Backofen auf 90°C vorheizen (Umluft).  
Reichlich Salzwasser in einem hohen Topf zum Kochen bringen.  
Das Gemüse putzen, schälen und in Würfel schneiden.  
Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Gemüswürfel darin  
al dente anschwanken, sofort salzen und zuckern, dann zieht  
das Gemüse Wasser und brennt nicht an. Anschließend  
in eine Schüssel geben und im Ofen warm stellen.  
Die Hähnchenbrust säubern und ebenfalls in Würfel schneiden.  
In einer Pfanne die Hähnchenwürfel in Olivenöl etwa 4 Min.  
schwanken, in eine Schüssel geben und im Ofen warm stellen.  
Die Fettuccine in das nun sprudelnde Wasser geben.  
Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in Würfel schneiden,  
den Knoblauch grob hacken, zusammen in etwas Olivenöl in einem  
Topf glasig anschwitzen, mit Salz und Zucker bestreuen, damit sie  
Wasser ziehen und nicht anbrennen.  
Das Erdbeer-Currypulver einstreuen, Sahne zugießen und bei  
sanfter Hitze auf ⅓ reduzieren, dann die Milch/Gemüsefond  
zugießen. Die Sauce mit einem Pürierstab zu einer glatten Sauce  
verarbeiten.  
Die Fettuccine abgießen, nicht abschrecken!  
In den Topf zurückgeben, mit etwas Olivenöl beträufeln  
und durchmengen.

Eine Portion Fettuccine mit einer Gabel zu einer Rolle drehen,  
auf einem Teller anrichten, mit den Gemüse- und Hähnchenwürfeln  
garnieren und mit der Sauce begießen. Das Gericht noch mit  
Parmesan verfeinern!