

# Hähnchenbrustfilet in Curryrahmsoße

## Hinweise:

- Farfalle eignet sich gut dazu, für selbstgemachte siehe auch Grundrezepte/Pastateig.pdf

## Zutaten:

- 250g Hähnchenbrustfilet
- 200g Champignons
- 1 Becher Schlagsahne
- 1/2 Becher Creme fraîche
- 150g Erbsen
- Curry, Öl, Salz, Pfeffer, Paprika, Chili, Gemüsebrühe
- Wein
- etwas Speisestärke, Wasser
- Parmesan

## Zubereitung

- Farfalle kochen
- Hähnchenbrust in Streifen schneiden, anbraten und würzen.
- Mit Wein ablöschen
- Champignon dazugeben
- Sahne und Creme fraîche dazugeben
- Gemüsebrühe mit Wasser und Stärke anrühren und dazugeben
- Erbsen dazugeben und köcheln lassen
- Farfalle abtropfen, zur Sauce geben und vermengen
- n.B. Parmesan drüber streuen