

# Hähnchenbrust mit Kürbis in Kokos-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/10/31/hähnchenbrust-mit-kürbis-in-kokos-sauce/](https://happy-mahlzeit.com/2019/10/31/hähnchenbrust-mit-kürbis-in-kokos-sauce/)

## Zutaten für 2 Personen:

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

## Zubereitung:

Den Kürbis schälen, in dünne Scheiben schneiden und dann fein würfeln. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Hähnchenbrust ebenso in kleine Stückchen schneiden. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und alles zusammen in die Pfanne geben. Kurz schwenken und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Chili würzen. Anschließend etwas Curry hineingeben und einen Hauch frischen Ingwer in die Pfanne reiben. Um die Schärfe zu mildern, die Vanilleschote auskratzen und hinzugeben.

Das Ganze mit der Kokosmilch ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Zum Anrichten das Fleisch mit der Sauce auf Teller geben und nach Belieben mit Pfeffer würzen.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 31.10.2011