Scherennudeln mit Hühner-Curry



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Nudelteig

500 G	Weizenmehl
1 PRISE	Salz
250 G	Wasser

Hühner-Curry

800 G	Hühnerbrust
2 EL	Öl
1	Zwiebel

3	Knoblauchzehen
1 EL	Mehl
400 ML	Gemüsesuppe
2 EL	Curry
1	Karotte
1	roter Paprika
EINE HANDVOLL	Erbsen
250 ML	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer
ETWAS	Zitronensaft
	Chili nach Geschmack

Zubereitung

Nudeln

1. Mehl mit Salz und Wasser vermischen und zu einem glatten Teig kneten.
2. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
3. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und leicht salzen.
4. Teig nochmals kurz durchkneten.
5. Vom Teigklumpen mit einer Schere Nudeln direkt ins Wasser schneiden.

   Die Schere zwischendurch immer mal ins Wasser tauchen, damit der Teig nicht anklebt!

Hühner-Curry

1. Das Fleisch in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hühnerbrust rundum scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.
3. In der selben Pfanne geschnittene Zwiebel glasig dünsten, und gehackten Knoblauch kurz mitrösten.
4. Einen gehäuften EL Mehl dazugeben und kurz anschwitzen.
5. Mit Suppe ablöschen und 5 Minuten sanft köcheln lassen.
6. In der Zwischenzeit Karotten in Scheiben und Paprika in Streifen schneiden.
7. Schlagobers einrühren und die Hühnerstücke zurück in die Pfanne geben.
8. Die Karottenscheiben, Erbsen und Paprikastreifen dazugeben.
9. Mit einem Spritzer Zitronensaft abrunden und mit Salz und Pfeffer abschmecken