

## Pasta mit Huhn in Curry-Kokos-Sauce

Für 4 Portionen:



1 Maishähnchenbrust (nicht die kleinste!)  
100 g Schalotten  
35 g Butter  
2 EL Gelbe Currypaste (siehe [www.deli-kontor.de](http://www.deli-kontor.de))  
3 EL Honig  
150 ml Weißwein oder Wermut  
400 g San Marzano Tomaten (Dose, siehe [www.deli-kontor.de](http://www.deli-kontor.de))  
500 ml Kokosmilch (z.B. Aroy-D, siehe [www.deli-kontor.de](http://www.deli-kontor.de))  
40 g Rosinen  
70 g Pinienkerne  
500 g Penne oder Fusilli

Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Schalotten pellen und würfeln. Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett anrösten.

Schalotten in der Butter andünsten, dann die Hähnchenstreifen darin kurz anbraten. Fleisch rausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, beiseite stellen. Bratenfond mit Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Honig, Dosentomaten, Kokosmilch, Currypaste und Rosinen zugeben. 5-10 Minuten einkochen lassen, dabei die Dosentomaten zerkleinern. Wenn die Sauce die gewünschte Konsistenz aufweist, das Hähnchenfleisch wieder dazugeben und erwärmen. Sauce abschmecken.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Mit der Sauce und den Pinienkernen servieren.

### Tipps:

Das Gericht wird ursprünglich mit Garnelen zubereitet. Da es mir aber schwer fällt, Garnelen in geeigneter Qualität zu finden, habe ich sie hier gegen Hähnchenfleisch ausgetauscht. Diesen Tausch kann man natürlich auch wieder rückgängig machen ;-)).