



## indische Curry-Spätzle

Das Suppengrün gibt es in den meisten Supermärkten schon fertig zum Kauf. Bestehend aus einer Karotte, einem halben Stück Lauch und etwa einem Sechstel Knollensellerie.

Den Spätzleteig nach dem Grundrezept zubereiten und zusätzlich das Currypulver und Kurkuma dazu geben. Die Spätzle dann kochen und zur Seite stellen.

Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden. Zusammen mit dem Ingwer, der Zitronengraspaste und Sojasoße in einer Schüssel vermengen und kurz einwirken lassen.

Die Paprika in streifen schneiden. Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch halbieren und in Halbringe schneiden. Knollensellerie in kleine Würfel schneiden.

Eine große Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Gemüse dazu geben und mit anbraten. Kokosmilch aufgießen und die Gemüsebrühe dazu geben. Köcheln lassen bis das Gemüse gar ist. Wenn einem die Soße zu dickflüssig ist, noch etwas Wasser dazu geben.

Abschließend noch die Spätzle dazu geben und untermischen. Alles nochmal gut aufkochen und nochmals mit etwas Sojasoße, Zitronengraspaste und Ingwer abschmecken.



### Zutaten für 2 Personen:

#### Spätzle

- |   |    |  |
|---|----|--|
| 1 |    | Grundrezept Spätzle  |
|   |    | <small>(<a href="https://www.mestragon.de/rezepte/spaetzle/">https://www.mestragon.de/rezepte/spaetzle/</a>)</small> |
| 2 | TL | Curry  |
| 2 | TL | Kurkuma  |

#### Curry

- |     |     |   |
|-----|-----|---|
| 1   | Stk | Hähnchenbrustfilet                              |
| 1   | TL  | Ingwer, gemahlen                                |
| 1   | TL  | Zitronengraspaste                               |
| 2   | EL  | Sojasoße  |
| 1   | Stk | Paprika   |
| 1   | TL  | Gemüsebrühe (Pulver)                            |
| 250 | ml  | Kokosmilch                                      |
| 1   | Stk | Suppengrün<br><i>(Karotte, Lauch, Sellerie)</i> |