

## Hähnchenfiletwürfel mit Spaghetti und Süßkartoffelcreme

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

400 g Hähnchenfilet  
500 g Spaghetti  
400 g Süßkartoffeln  
1 Chili  
2 EL Erdnussöl  
200 ml Kokosmilch  
1 Zitrone  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Chili  
50 g Kokosflocken  
2 EL Sojasauce



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 804 kcal, 36 g Fett, 79 g Kohlenhydrate, 34 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten



## Hähnchenfiletwürfel mit Spaghetti und Süßkartoffelcreme

### Zubereitung:

1. Zuerst die Spaghetti nach Packungsangabe kochen. Dann Süßkartoffeln schälen und fein würfeln. Chili ebenfalls fein würfeln.



2. Beides in 1 EL Öl circa 4 bis 5 Minuten scharf anbraten.



3. Mit Kokosmilch, Knoblauch, Zitronensaft, Kokos- und Chiliflocken weitere 15 Minuten köcheln lassen. Dann alles mit 100 ml Nudelwasser und der Sojasauce pürieren.



## Hähnchenfiletwürfel mit Spaghetti und Süßkartoffelcreme

4. Jetzt die Hähnchenfilets würfeln...



5. ...und in 1 EL Öl von allen Seiten circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



6. Zum Schluss die Spaghetti mit der Süßkartoffelcreme mischen, alles mit den Hähnchenfiletwürfeln toppen und genießen.



## Hähnchenfiletwürfel mit Spaghetti und Süßkartoffelcreme



### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)