

Gabelspaghetti

🕒 2 Portionen

🕒 60 min

Zubereitung

1 Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, die Knoblauchzehen schälen und halbieren. Die Zwiebeln und den Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Butter (oder neutralem Öl) anschwitzen. Wenn die Zwiebeln glasig sind alles aus der Pfanne nehmen und sicherstellen, dass keine Zwiebelreste mehr in der Pfanne sind.

2 Das geschnetzelte Huhn in der heißen Pfanne kurz scharf anbraten, salzen und abgedeckt ruhen lassen.

3 Zwiebeln und Knoblauch zurück in die Pfanne geben und mit etwas Sherry ablöschen. Wenn der Alkohol verkocht ist, den Fond hinzugeben. Ungefähr 10 Minuten einreduzieren lassen. In der Zwischenzeit einen Topf mit Wasser zum kochen bringen.

4 Sahne zum reduzierten Fond geben und bei reduzierter Hitze weiter köcheln lassen. Wenn das Nudelwasser kocht, die Gabelspaghetti hineingeben.

5 Kurz bevor die Gabelspaghetti fertig sind, die Sauce bei Bedarf mit etwas Speisestärke abbinden. Die Gabelspaghetti abschütten und in die Pfanne geben. Eine Minute zusammen einkochen

Zutaten

1 Hühnerbrust
1/2 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
400 ml Hühnerfond
200 ml Sahne
etw. Sherry
ggf. Speisestärke
250 g Gabelspaghetti