

One Pot Pasta Hähnchen-Aprikose

Zutaten für 4 Portionen

- 200 g Nudeln (z.B. Farfalle)
- 400 ml [Gemüsebrühe](#)
- 200 ml [Kokosmilch](#)
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Hähnchenbrust
- 2 Möhren
- 6 getrocknete Aprikosen
- 1 TL Currypulver



zum Anbraten:

- Kokosöl

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

So bereitest du die One Pot Pasta mit Hähnchenfleisch und Aprikosen zu

1. Wasche die Frühlingszwiebeln, entferne die Enden und schneide sie in dünne Ringe.
2. Schäle die Möhren und würfel sie klein. Schneide das Hähnchenbrustfilet in kleine Stücke. Den Knoblauch schälst du ebenfalls.
3. Gib etwas Kokosöl in eine beschichtete Pfanne und brate darin zuerst die Frühlingszwiebel etwas an.
4. Füge dann das Hähnchenfleisch hinzu und brate es ebenfalls etwas an.
5. Reibe den Knoblauch in die Pfanne. Gib dann die Möhren und Aprikosen hinzu. Gieße die Kokosmilch und die Gemüsebrühe an. Rühre das Currypulver unter.
6. Füge die Nudeln hinzu und lasse deine One Pot Pasta köcheln, bis die Nudeln gar sind. Die Flüssigkeit verdampft dabei und es entsteht eine wunderbar sämige Sauce.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

