

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Louis Le Sueur empfiehlt:

### Cape Malay Chicken Pasta

& Le Sueur Chenin Blanc

#### Zutaten für 4 Personen

- 400 g Tagliatelle
- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 cm Ingwer
- 1 TL mildes Currypulver
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Prise Zimt
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 2 EL Aprikosenchutney
- 250 ml heißer Hühnerfond
- Abrieb und Saft einer Limette
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- frischer Koriander
- 50 g Mandelblättchen



#### Zubereitung

Die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und beiseitestellen.

Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und beiseitestellen.

Die Zwiebel fein würfeln. Knoblauch und Ingwer fein hacken. 1 EL Olivenöl in eine Pfanne geben und alles bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Currypulver, Kurkuma, Kreuzkümmel und eine kleine Prise Zimt hinzufügen und kurz mitrösten, bis die Gewürze ihr volles Aroma entfalten.

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Die Aprikosen in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Aprikosenchutney und dem heißen Hühnerfond in die Pfanne geben. Die Sauce etwa 5 bis 7 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie leicht eindickt und die Aprikosen weich werden.

Hähnchenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Pfanne mit 2 EL Olivenöl rundherum goldbraun anbraten. Nun die Hähnchenstücke zur Sauce geben. Mit Limettensaft, Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Währenddessen die Tagliatelle in reichlich Salzwasser bissfest garen.

Die Tagliatelle abgießen und direkt in die Pfanne geben. Alles sorgfältig vermengen und die Hälfte der gerösteten Mandelblättchen unterheben.

Die Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit frischem Koriander und den restlichen Mandelblättchen vollenden.