



Spaghetti mit Huhn

Esparguete com Frango

Esparguete com Frango ist ein beliebtes Gericht aus Kap Verde, das aus Spaghetti und Hähnchen besteht. Es ist ein herzhaftes und einfach zuzubereitendes Gericht, das oft in einer würzigen Tomatensauce gekocht wird.

Dieses Gericht ist perfekt für ein gemütliches Familienessen und lässt sich leicht an verschiedene Geschmäcker anpassen.

Herkunft: Kap Verde

Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Hähnchenfleisch (Schenkel oder Brust)

2 Frühlingszwiebel(n)

2 Zehen(n) Knoblauch

1 Tomate(n)

1 EL Tomatenmark

1 Chilischote(n)

1 EL Weizenmehl

½ Tasse(n) Fleischbrühe

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

400 g Spaghetti

Vorbereitung

Das Hähnchenfleisch vom Knochen lösen und in Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch putzen und klein hacken. Die Tomate abbrühen, von der Haut lösen und klein hacken. Die Peperoni waschen und nach Geschmack die Kerne entfernen (Hände waschen nicht vergessen!!).

Zubereitung

Das Hähnchenfleisch in Öl anbraten. Die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch dazugeben und mit dem Fleisch anbraten. Die Tomaten und das Tomatenmark und die Peperoni dazugeben. Mehl zum Binden hinzufügen. Stängel der Frühlingszwiebeln und Bouillon zum Schluss dazu. Mit Pfeffer, Salz und abschmecken. In der Zwischenzeit die Spaghetti kochen, abgießen und mit der Sauce mischen. Mit frischen Kräutern garnieren und heiß mit Salat servieren.