

Spaghetti mit Avocado und knusprigem Hähnchen

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti	2 Avocado	2 Hähnchenbrustfilets
2 Eier	1/2 Peperoni	(optional)
150 g Crème-fraîche	1 EL Honig	2-3 EL Sojasauce
100 g Mehl	200 g Panko	1/2 Bund Koriander
2 EL Olivenöl	80 ml Bratöl	

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

Avocados halbieren, Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und die Avocadohälften in Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Avocados darin ca. 2 Minuten rundherum scharf anbraten.

Hähnchenfilets in Scheiben schneiden und die Scheiben nochmals halbieren. Hähnchen mit Wokgewürz und Salz würzen. Mehl in eine Schüssel geben und das Hähnchen darin mehlieren. In einer weiteren Schüssel Eier verquirlen und das mehlierte Hähnchen darin wenden.

Zum Schluss das Hähnchen in einer Schüssel mit Panko wenden.

Avocado aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben.

Bratöl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen darin ca. 3 Minuten braten. Hähnchen aus der Pfanne nehmen und zur Avocado in die Schüssel geben. Nudeln abgießen.

Steffen Henssler am 20. November 2021