

# Hähnchencurry mit Ananas-Fenchel-Gemüse

Zwei Portionen

## Zutaten:

- 300 g Hähnchenbrustfilet
- Zwei Frühlingszwiebeln
- 150 g Champignons
- ein Esslöffel Öl
- Salz
- Zwei Teelöffel Curry
- Eine Msp. Cayennepfeffer
- Zwei Esslöffel Sahne
- Zwei frische Scheiben Ananas (auch Dose)
- Eine Fenchelknolle
- Ein Esslöffel Butter
- Ein Esslöffel Creme fraiche

Das Fleisch in Würfel schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Röllchen schneiden.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten gut anbraten.

Zwiebeln und Champignons hinzufügen und unter Rühren kurz schmoren lassen.

150 ml Wasser dazugeben, mit Salz, einem TL Curry und etwas Cayennepfeffer würzen.

Die Sahne einrühren und offen 10 Min. leicht kochen lassen.

Die Ananasscheiben in kleine Würfel schneiden.

Den Fenchel vom Strunk befreien, vierteln, in dünne Scheiben schneiden und das Grün hacken und extra legen.

Butter in einem Topf schmelzen, Fenchel darin leicht anbraten und bei schwacher Hitze 5 Min. dünsten.

Ananaswürfel dazugeben, mit dem restlichen Currypulver und Salz würzen und bei mäßiger Hitze nochmals 5 Min. leicht köcheln.

Das Gemüse mit der Creme fraiche verfeinern und das Fenchelgrün darüber streuen.

Mit dem Hähnchencurry servieren.