

## Rezept aus unserer Küche ...

### **Pasta d'amore für zwei Personen**

200 Gramm Pouletfleisch  
½ Zwiebel, gehackt  
1 Lauch, in Ringe geschnitten  
1 Esslöffel frischer Ingwer, geraffelt  
1 Teelöffel Sesamkörner  
250 ml Kokosmilch  
Zitronensaft  
Salz und Pfeffer

### **Spezialtipps**

**Pasta:** Zu dieser Sauce passen Tagliatelle Bali (roter Curry mit Sojasauce) besonders gut.

**Dekoration:** Ein liebevoll gedeckter Tisch sorgt für eine zauberhafte Atmosphäre. In unserer Boutique s'Zäni am Oberen Graben 10 in Winterthur finden Sie schöne Kerzen und Accessoires für die passende Deko.

### **Zubereitung**

Pouletgeschnetzeltes mit Zwiebeln, Lauch, frischem Ingwer und Sesamkörner leicht anbraten. Mit Cocosmilch aufgiessen, abschmecken mit Salz und Pfeffer, evtl. etwas Zitronensaft. Die gekochten Tagliatelle (Zubereitung gemäss Angabe auf der Packung) hinzufügen und durchschwenken.

Guten Appetit!