



Gelbes Hähnchencurry

mit Erdnüssen und Weißkohlsalat



ca. 25min



2 Personen

Auch in der asiatischen Küche ist Krautsalat beliebt. Ganz hervorragend passt er als knackige Begleitung zu diesem cremigen Curry mit Hähnchen, Paprika und Karotten in Kokosmilch. Dazu gibt es fluffig-aromatisches Basmatireis. Lass es dir schmecken!

- 150g Basmatireis
- 1 rote Paprika
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 200g geschnittener Weißkohl
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 1 Packung gelbe Currypaste
- 200ml Kokosmilch

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Erdnüsse (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 883kcal, Fett 36.6g,
Kohlenhydrate 89.2g, Eiweiß 41.9g



4. Weißkohl verfeinern

2. Gemüse schneiden

5. Erdnüsse hacken

3. Fleisch schneiden

6. Curry fertigstellen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning