



## Indisches Butter Chicken

auf Blumenkohlreis mit Koriander



20-30min



3-4 Personen

Wer schon mal indisches Essen bestellt hat, hat mit großer Wahrscheinlichkeit auch schon Butter Chicken gegessen. Der würzig-cremige Klassiker erfreut sich außerordentlicher Beliebtheit, sorgt im Original aber auch dafür, dass man komatös auf dem Sofa versackt. Um das zu vermeiden, präsentieren wir heute unsere Low-Carb-Variante mit Blumenkohlreis, gelber Paprika und zartem Hähnchenfleisch. Cremig, würzig, leicht? Check!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 10g Koriander
- 1 gelbe Paprika
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Madras-Currypulver<sup>10</sup>
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Blumenkohle
- 2 Becher Crème fraîche<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter<sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 624kcal, Fett 43.1g, Kohlenhydrate 15.8g, Eiweiß 37.7g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Ingwer** schälen und ebenfalls fein würfeln. Die **Korianderblätter** abzupfen und die **Stängel** fein schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden.



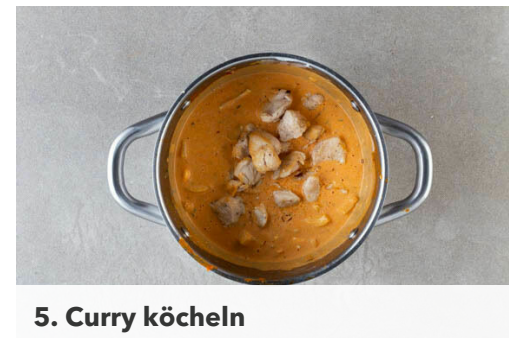
4. Blumenkohlreis rösten

Den **Blumenkohl** vierteln und auf einer Küchenreibe reiben, dann auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Jeweils mit 1EL Pflanzenöl, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen und ca. 10Min. im Ofen rösten, bis der **Blumenkohlreis** gar und an den Rändern leicht gebräunt ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



2. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Butter oder Pflanzenöl, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer bei mittlerer Hitze in ca. 3Min. goldbraun anbraten, das **Fleisch** muss noch nicht gar sein. Das **Fleisch** aus dem Topf nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.



5. Curry köcheln

150-200ml Wasser sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer in den Topf geben, aufkochen und 3-4Min. köcheln lassen. Die **Crème fraîche** einrühren, dann die **Paprika** und das **Fleisch samt Bratensaft** hinzufügen und das **Curry** ca. 5Min. sanft köcheln lassen. Ggf. mehr Wasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Curry ansetzen

Die **Zwiebeln** in demselben Topf mit 2EL Butter oder Pflanzenöl und 1 Prise Salz 3-4Min. anschwitzen. Den **Ingwer**, die **Korianderstängel** sowie das **Currypulver** hinzufügen und ca. 1Min. unter Rühren braten. Das **Tomatenmark** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten.



6. Anrichten und servieren

Den **Blumenkohlreis** auf Schalen oder tiefe Teller verteilen. Das **Curry** darauf anrichten und mit den **Korianderblättern** garniert servieren.