



Kokos-Hähnchencurry mit Gemüse

dazu duftiger Basmatireis



20-30min



3-4 Personen

Ein fix zubereitetes Hähnchencurry ist immer wieder das perfekte Abendessen und wird so schnell nicht langweilig, weil man es wunderbar variieren kann. Heute begleiten grüne Paprika und frische Champignons das zarte Huhn in cremiger Kokosmilchsauce, die mit Limette, Fischsauce und Koriander fein abgeschmeckt wird.

- 300g Basmatireis
- 500g Champignons
- 1 grüne Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten
- 4 Hähnchenschenkelfilets
- 400ml Kokosmilch
- 20ml Fischsauce ⁴
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- großer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene
Fisch (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 711kcal, Fett 34.9g,
Kohlenhydrate 73.8g, Eiweiß 26.2g



4. Fleisch würzen

2. Reis kochen

5. Curry kochen

3. Limetten vorbereiten

6. Anrichten und servieren

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