



Indisches Linsencurry mit Hähnchen

dazu Jasminreis, Babymangold und Joghurt



ca. 40min



2 Personen

So ein würziges Curry kann schon was: Es wärmt schön von innen, macht herrlich satt und steckt meist voller toller Zutaten. In unserem Fall sind heute rote Linsen, knackige Karotten und eine herzhafte Gewürzmischung drin. Dazu braten wir uns ein krosses Stück Hähnchen in einer goldbraunen Panade - mmmh! Und weil das noch nicht reicht, gibt es dazu fluffigen Reis, frischen Babymangold und cremigen Joghurt. Ein Genuss!

- 25g Mandelblättchen ⁴
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 gelbe Karotte
- 1 Pck. Vadouvan-Gewürzmischung
- 1 Pck. Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 200g rote Linsen
- 150g Jasminreis
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 50g Panko-Paniermehl ²
- 1 Becher Joghurt ³
- 100g roter Babymangold

- 1 Ei ¹
- 2EL Butter ³
- 1EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Schneebesen
- Sieb

Energie 1334kcal, Fett 52.5g,
Kohlenhydrate 131.7g, Eiweiß 69.8g



Die **Mandeln** in einem mittelgroßen Topf ohne Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun rösten. **Vorsicht**, sie werden schnell dunkel. Herausnehmen und beiseitestellen. Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** und die **Karotten** in dem Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze 5-6Min. braten.



Das **Fleisch** inzwischen trocken tupfen, horizontal halbieren und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Mehl auf einen Teller geben und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. 1 Ei in einem tiefen Teller verquirlen, dann 1 Prise Salz unterrühren. Die **½ des Panko-Paniermehls** auf einen dritten Teller geben.



Die **Gewürzmischungen** unter die **Karotten** mengen. Die **Linsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, dann mit 400ml Wasser zu den **Karotten** geben und aufkochen. Die **Linsen** anschließend bei mittlerer bis niedriger Hitze abgedeckt 15-20Min. köcheln, bis sie gar, aber noch bissfest sind. Ggf. mehr Wasser hinzugeben. Mit 1TL Salz würzen und vor dem Servieren noch mal abschmecken.



Das **Fleisch** nacheinander im Mehl, im Ei und im **Panko-Paniermehl** wenden. Eine mittelgroße Pfanne 1cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und mittelhoch erhitzen. Um zu testen, ob das Öl heiß genug ist, ein Krümelchen **Panko-Paniermehl** hineingeben. Ist das Öl heiß genug, wird es sofort sprudeln. Das **Fleisch** auf jeder Seite 3-5Min. goldbraun braten, dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



In einem kleinen Topf 300ml leicht
gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das
Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht,
den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei
niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das
Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist.
Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen
lassen.



Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit dem **Reis** und dem **Linsencurry** auf Teller verteilen. Mit den **Mandeln** und dem **Joghurt** garnieren und mit dem **Babymangold** servieren. **Tipp:** Wer mag, kann den **Mangold** auch mit einem leichten **Dressing** verfeinern.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(235bfe13ebf007ce2eea9e689707fac7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bbad87fcdf5285698c00ff2227464bf2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f40fcf1439bdf0ff0174e7d9c96d1715_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**