



Korma-Bio-Hähnchen aus dem Ofen

mit gebackenen Kartoffeln



40-50min



3-4 Personen

Heute gibt es Korma-Bio-Hähnchen mit Paprika und roten Zwiebeln, sanft gegart in cremig-süßlicher Kokosmilch. Dazu servierst du goldbraune Ofenkartoffeln – und damit die so richtig schön knusprig werden, wendest du sie vor dem Backen in Olivenöl und Salz. Was bleibt jetzt noch zu tun, während Korma und Kartoffeln gemeinsam schwitzen? Richtig: Entspannt zurücklehnen und den Duft genießen. Und mit viel Muße den Tisch decken.

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 3 grüne Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 1 Packung Korma-Currypaste
- 400ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 4 Bio-Hähnchenbrustfilets

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Messbecher

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 760kcal, Fett 32.5g,
Kohlenhydrate 56.1g, Eiweiß 57.4g



1. Kartoffeln vorbereiten

4. Fleisch schneiden

2. Gemüse schneiden

A person is pouring green bell peppers from a white bowl into a large stainless steel pot. The pot contains a yellow soup with visible onion slices and is being stirred with a wooden spoon. The pot sits on a black stovetop over a wooden surface. The background is a brick wall.

5. Gemüse zugeben

A close-up shot of a person's hand pouring milk from a white pitcher into a stainless steel pot. The pot sits on a black electric burner, and a wooden spoon is visible inside. The background is a rustic brick wall.

3. Sauce vorbereiten

6. Fleisch garen

Die **Sauce** über die **Hähnchenteile** geben und das **Hähnchen** gemeinsam mit den **Kartoffeln** 20-25Min. im Ofen backen, bis das **Fleisch** gar ist und die **Kartoffeln** goldbraun geröstet sind. Das **Korma-Hähnchen** mit den **Kartoffeln** anrichten und servieren.