



## Korma-Bio-Hähnchen aus dem Ofen

mit gebackenen Kartoffeln



30-40min



2 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.

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 2 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 1 Packung Korma-Currypaste
- 200ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

**Allergene**  
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 813kcal, Fett 37.5g,  
Kohlenhydrate 57.5g, Eiweiß 57.8g



#### 4. Fleisch schneiden

## 2. Gemüse schneiden

## 5. Gemüse zugeben

### 3. Sauce vorbereiten

## 6. Fleisch garen

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