



Aromatisches Korma-Hähnchen

mit Kokossauce und Jasminreis



ca. 30min



2 Portionen

Die würzig-milde Kormapaste verfeinert das zarte Hähnchenbrustfleisch sowie das lecker-cremige Gemüsecurry mit Paprika, Zwiebeln, Kokosraspeln und Kokosmilch. Dazu gibt es lockeren Jasminreis - fertig ist dein Ausflug in die köstliche, vielfältige Küche Indiens!

- 150g Jasminreis
- 1 Paprika
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Korma-Currypaste
- 25g Kokosraspel
- 200ml Kokosmilch
- 1 Hähnchenbrustfilet

- 1½EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

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

Allergene
Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 910kcal, Fett 45.9g,
Kohlenhydrate 78.9g, Eiweiß 40.5g



1. Gemüse schneiden



4. Sauce kochen

A stainless steel pot with two handles is filled with white rice. The pot is centered on a grey, textured surface. The rice is piled high, filling most of the pot's volume. The lighting is even, highlighting the metallic sheen of the pot and the texture of the rice grains.

2. Reis kochen

5. Fleisch braten



3. Gemüse anbraten

6. Anrichten und servieren

Den **Reis** mit der **Sauce** auf Teller verteilen.
Das **Hähnchen** darauf anrichten und
servieren.