



Indisches Hähnchencurry

mit Paprika, Kichererbsen und Reis



20-30min



3-4 Personen

Ein feines Currygericht, das alle Herzen höherschlagen lässt. Kein Wunder bei diesem cremigen Traum mit sanfter Kokosmilch, aromatischen Gewürzen, knackiger Paprika, leckeren Kichererbsen und saftigen Hähnchenstücken. Der fluffige Reis nimmt dankbar jedes Tröpfchen Sauce auf, sodass die Teller hinterher blitzblank sind. So soll es sein.

- 400g Jasminreis
- 2 Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Packungen
Hähnchenbrustfilet
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 2 Päckchen Tandoori-Masala-
Gewürzmischung
- 1 Dose Kichererbsen
- 400ml Kokosmilch
- 2 Lauchzwiebeln

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne oder Wok
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 864kcal, Fett 27.3g,
Kohlenhydrate 108.3g, Eiweiß 41.2g



4. Gemüse mitbraten

2. Gemüse schneiden

5. Kokosmilch hinzugeben

3. Fleisch anbraten

6. Fertigstellen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [#marleyspooning](#)