



V2: Indisches Linsencurry mit Bio-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 herzhaft gewürzte Gewürzmischungen drin. Dazu braten wir uns ein krosses Stück Bio-Hähnchen in einer goldbraunen Würzpanade – mmmh! Und weil das noch nicht reicht, gibt es dazu fluffigen Reis, frischen Babymangold und cremigen Joghurt. Ein Genuss!

- 25g Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 gelbe Karotte
- 1 Päckchen Garam-Masala-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 200g rote Linsen
- 200g Jasminreis
- 1 Packung Bio-Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Grillgewürzmischung
- 25g Panko-Paniermehl ¹
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 100g roter Babymangold

- 1 Ei ³
- 2EL Butter ⁷
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

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

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

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 und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. 1EL Mehl auf einen Teller geben und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. 1 Ei in einem tiefen Teller verquirlen, dann die **Grillgewürzmischung** unterrühren. Das **Panko-Paniermehl** auf einen dritten Teller geben.



Die **Gewürzmischungen** unter die **Karotten** mengen. Die **Linsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, dann mit 500ml 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 Küchentrepp abtropfen lassen.



In einem kleinen Topf 400ml 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. **#marleyspooning**