



V3: Mildes Paprika-Hähnchen-Curry

mit frischer Gurke auf Vollkornreis



20-30min



2 Personen

Rate mal: Was steht fix auf dem Tisch, duftet betörend nach Ingwer, Kokos und indischen Gewürzen und hinterlässt eine wohlige Wärme in deinem Bauch? Die Lösung findest du in deiner Kochbox: Im Stabumdrehen zauberst du aus den genannten Zutaten ein goldenes Curry, in dem sanft das Hähnchenfilet und Paprika schmurkeln. Auf Vollkornreis und mit kühlenden Gurken serviert gibt es immerhin geschmacklich kein Rätselraten mehr!

- 150g Express-Naturreis
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 Paprika
- 200ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürst
- 1 Gurke

- ½EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 741kcal, Fett 30.4g,
Kohlenhydrate 75.0g, Eiweiß 38.5g



In einem kleinen Topf 300ml 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 8-10Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



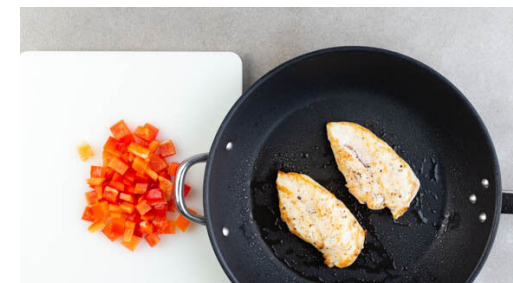
Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Die **Currypaste** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 1Min. braten, bis sie duftet. Dann die **Paprika** zugeben und 2Min. braten, bis die **Paprika** beginnt, weich zu werden.



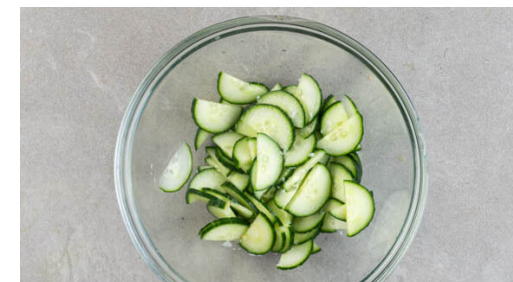
Die **Tomate** vierteln. Den **Knoblauch** schälen. Die **½ des Ingwers** schälen und grob würfeln. Die **Tomaten**, den **Knoblauch** und den **Ingwer** mit dem **Currypulver** und **½ EL Mehl** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer möglichst fein pürieren. Die **Currypaste** mit 1 kräftigen Prise Salz und **½ TL Zucker** würzen. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Ingwer** verwenden.



50ml Wasser, die **Kokosmilch** und die **½ des Brühgewürzes** unterrühren. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen, dann das **Fleisch samt ausgetretenem Bratensaft** zugeben und das **Curry** 8-10Min. sanft köcheln lassen, bis das **Fleisch** durch ist. Das **Curry** mit 1EL hellem Essig sowie Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack verfeinern.



Das **Fleisch** trocken tupfen und horizontal halbieren, dann von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. anbraten, bis es goldbraun, aber noch nicht ganz gar ist. Währenddessen die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.



Inzwischen die **Gurke** längs halbieren, dann quer in dünne Scheiben schneiden und diese mit 1EL hellem Essig sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack vermengen. Das **Curry** auf dem **Reis** anrichten und mit den **Gurken** garniert servieren.