



Hähnchenschnitzel mit Chat-Gemüse

garniert mit Aprikosensauce und Joghurt



30-40min



3-4 Personen

„Chat“ beschreibt in Indien eine ganze Reihe herzhafter Snacks. Umso besser, wenn dieser Snack aus viel buntem Gemüse besteht und in der Größe einer Hauptmahlzeit daherkommt! Wenn Süßkartoffeln, Karotten, Lauchzwiebeln und Tomaten, begleitet von knusprigem Hähnchenschnitzel, auf deinem Teller landen, kommt das einer geschmacklichen Fernreise gleich. Etwas fruchtige Aprikosensauce obendrauf und schon bist du in Neu-Delhi!

- 4 Süßkartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Päckchen Madras-Currypulver₁₀
- 4 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 20g Koriander
- 4 panierte Hähnchenschnitzel, vorgegart^{1,3}
- 2 Päckchen Aprikosenchutney₁₀
- 2 Becher Joghurt⁷

- 4EL Tomatenketchup
- 1TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 696kcal, Fett 29.1g,
Kohlenhydrate 78.2g, Eiweiß 25.7g



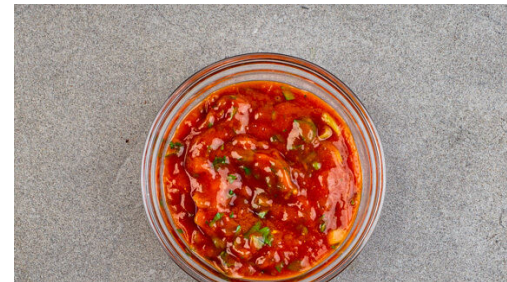
Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und ebenfalls in ca. 2cm große Würfel schneiden.



Die **Hähnchenschnitzel** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3Min. braten, bis sie goldbraun und gar sind.



Die **Süßkartoffeln** und die **Karotten** auf ein bis zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit 2EL Pflanzenöl, dem **Currypulver** und 1TL Salz vermengen, dann im vorgeheizten Ofen 15-18Min. backen, bis das **Gemüse** gar ist. Je nach Ofentyp die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



Das **Aprikösenchutney** mit der **½ der Lauchzwiebeln**, der **½ des Korianders** sowie 4EL Ketchup, 2TL Essig und 1TL Senf zu einer **Sauce** verrühren.



Die **Tomaten** in 1-2cm breite Spalten schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden, den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden.



Den **Joghurt** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer glatt rühren. Das **Ofengemüse** mit den **Tomatenspalten**, den **restlichen Lauchzwiebeln** und dem **restlichen Koriander** garnieren, mit den **Hähnchenschnitzeln** anrichten und mit der **Sauce** und dem **Joghurt** beträufelt servieren.