



## 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.

## Was du von uns bekommst

- 300g Jasminreis
- 2 rote Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer
- 2 Päckchen Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 1 Dose Kichererbsen
- 500ml Kokosmilch
- 2 Lauchzwiebeln

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 816.0kcal, Fett 31.5g, Eiweiß 45.6g, Kohlenhydrate 82.5g



**1. Reis kochen**

In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und bei niedrigster Hitze ca. 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr abgedeckt ziehen lassen.



**2. Gemüse schneiden**

Inzwischen die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 2cm große Würfel scheiden.



**3. Fleisch anbraten**

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei starker Hitze rundum 2-3Min. goldbraun anbraten. Währenddessen den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Ingwer** schälen und fein reiben. **Tipp:** Der **Ingwer** lässt sich am besten mit einem kleinen Löffel schälen.



**4. Gemüse mitbraten**

Die **Paprika**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und den **Ingwer** mit der **Gewürzmischung** zum **Fleisch** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 3-5Min. mitbraten.



**5. Kokosmilch hinzugeben**

Die **Kichererbsen** in ein Sieb geben, abtropfen lassen und mit der **Kokosmilch** sowie 200ml Wasser zum **Fleisch** und **Gemüse** in die Pfanne geben. Das **Curry** ca. 5Min. bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**6. Fertigstellen**

Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Den **Reis** mit einer Gabel aufröcken und die **Lauchzwiebeln** untermengen. Das **Hähnchencurry** mit dem **Reis** anrichten und servieren.