



Korma-Bio-Hähnchen aus dem Ofen

mit gebackenen Kartoffeln



30-40min



2 Personen

Heute gibt es Korma-Bio-Hähnchen mit Paprika und roten Zwiebeln, sanft gegart in cremig-süßlicher Kokosmilch. Dazu servierst du goldbraune Ofenkartoffeln – und damit die so richtig schön knusprig werden, wendest du sie vor dem Backen in Olivenöl und Salz. Was bleibt jetzt noch zu tun, während Korma und Kartoffeln gemeinsam schwitzen? Richtig: Entspannt zurücklehnen und den Duft genießen. Und mit viel Muße den Tisch decken.

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 2 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 1 Pck. Korma-Currypaste
- 200ml Kokosmilch
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 813kcal, Fett 37.5g,
Kohlenhydrate 57.5g, Eiweiß 57.8g



1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln, mit 1EL Olivenöl vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



4. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** trocken tupfen, in 4-6 Teile schneiden und in einer tiefen Auflaufform verteilen.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden.



5. Gemüse zugeben

Die **Paprika** und die **Zwiebeln** unter die **Korma-Sauce** mischen und die **Sauce** mit Salz abschmecken.



3. Sauce vorbereiten

Die **Knoblauch-Ingwer-Paste** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Die **Currypaste**, die **Kokosmilch**, 50ml Wasser und das **Brühgewürz** hinzugeben und die **Sauce** 3-4Min. köcheln lassen.



6. Fleisch garen

Die **Sauce** über die **Hähnchenteile** geben und das **Hähnchen** gemeinsam mit den **Kartoffeln** 20-25Min. im Ofen backen, bis das **Fleisch** gar ist und die **Kartoffeln** goldbraun geröstet sind. Das **Korma-Hähnchen** mit den **Kartoffeln** anrichten und servieren.