



Korma-Hähnchen aus dem Ofen

mit gebackenen Kartoffeln



40-50min



3-4 Personen

Heute gibt es Korma-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.

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 3 grüne Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 1 Packung Korma-Currypaste
- 400ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 2 Hähnchenbrustfilets

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 700kcal, Fett 33.8g,
Kohlenhydrate 56.1g, Eiweiß 37.5g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln, mit 2EL Olivenöl vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



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



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und grob würfeln.



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



Den **Knoblauch** und den **Ingwer** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Die **Currypaste**, die **Kokosmilch**, 100ml Wasser und das **Brühgewürz** hinzugeben und die **Sauce** 3-4Min. köcheln lassen.



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.