



Gelbes Hähnchencurry

mit Erdnüssen und Weißkohlsalat



ca. 25min



2 Personen

Auch in der asiatischen Küche ist Krautsalat beliebt. Ganz hervorragend passt er als knackige Begleitung zu diesem cremigen Curry mit Hähnchen, Paprika und Karotten in Kokosmilch. Dazu gibt es fluffig-aromatisches Basmatireis. Lass es dir schmecken!

- 200g Bio-Basmatireis
- 1 Paprika
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 200g geschnittener Weißkohl
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 1 Packung gelbe Currypaste
- 200ml Kokosmilch

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Erdnüsse (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 878kcal, Fett 37.3g,
Kohlenhydrate 87.1g, Eiweiß 43.4g



4. Fleisch schneiden

2. Gemüse schneiden

5. Fleisch und Gemüse braten

3. Weißkohl verfeinern

6. Curry fertigstellen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) #marleyspooning