



Indisches Hähnchen mit Spinat

dazu Basmatireis mit Rosinen



20-30min



2 Personen

Die indische Küche hat hierzulande nicht unbedingt den besten Ruf, zu viele Restaurants verlassen sich auf die immer gleichen Sahnesaucen. Wir zeigen, dass es auch anders geht, nämlich so: Man nehme zartes Hähnchenfleisch und jungen Spinat, serviere beides in einer leichten Tomatensauce mit feinen Gewürzen und Ingwer auf einem Bett aus lockerem Basmatireis mit Rosinen und garniere alles mit gerösteten Mandelblättchen. Na also!

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

- Energie 738kcal, Fett 22.9g,
Kohlenhydrate 83.0g, Eiweiß 45.9g



A top-down view of a stainless steel pot filled with white rice, sitting on a light-colored surface. The rice is fluffy and fills the pot almost to the brim. The pot has two handles on opposite sides. The background is a plain, light-colored surface.

Den **Spinat** und 1-2EL Butter untermengen und alles noch 2-3Min. köcheln lassen, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Rosinen** unter den **Reis** mengen und den **Reis** mit dem **Hähnchen-Spinat-Curry** anrichten. Mit den **Mandelblättchen** garnieren und servieren.