



Bio-Hähnchencurry mit Kokos und Gemüse

dazu lockerer Vollkornreis



20-30min



2 Personen

Ein fix zubereitetes Curry mit Bio-Hähnchenwürfeln ist immer wieder das perfekte Abendessen und wird so schnell nicht langweilig, weil man es wunderbar variieren kann. Heute begleiten grüne Paprika und frische Champignons das zarte Fleisch in cremiger Kokosmilchsauce, die mit Limette, Fischsauce und Koriander fein abgeschmeckt wird. Dazu noch lockerer Naturreis - perfekt!

- 150g Express-Naturreis
- 250g Champignons
- 1 grüne Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Pck. Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 200ml Kokosmilch
- 20ml Fischsauce ¹
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- kleiner Topf mit Deckel
- großer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene
Fisch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 711kcal, Fett 28.6g,
Kohlenhydrate 70.2g, Eiweiß 43.3g



4. Fleisch würzen

2. Reis kochen

5. Curry kochen

3. Limette vorbereiten

6. Anrichten und servieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning