



Aromatisches Korma-Bio-Hähnchen

mit Kokossauce und Jasminreis



ca. 30min



3-4 Personen

Die würzig-milde Kormapaste verfeinert das zarte Bio-Hähnchenbrustfleisch sowie das lecker-cremige Gemüsecurry mit Paprika, Zwiebeln, Kokosraspeln und Kokosmilch. Dazu gibt es lockeren Jasminreis – fertig ist dein Ausflug in die köstliche, vielfältige Küche Indiens!

- 300g Jasminreis
- 2 Paprika
- 4 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Korma-Currypaste
- 50g Kokosraspel
- 400ml Kokosmilch
- 4 Bio-Hähnchenbrustfilets

- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 952kcal, Fett 44.5g,
Kohlenhydrate 75.2g, Eiweiß 59.9g



1. Gemüse schneiden



4. Sauce kochen

A stainless steel pot with two handles, filled with white rice, sitting on a grey surface.

2. Reis kochen

5. Fleisch braten

A top-down view of a stainless steel pot with two handles. Inside the pot, there is a mixture of sliced red tomatoes, red bell peppers, and onions, all sautéed in oil. The ingredients are vibrant in color and appear to be cooking.

3. Gemüse anbraten

A top-down view of a bowl of rice topped with a yellow-orange sauce, crab, and seaweed, served on a patterned placemat with a spoon and fork.

6. Anrichten und servieren

Den **Reis** mit der **Sauce** auf Teller verteilen.
Das **Hähnchen** darauf anrichten und servieren.