



Korma-Hähnchen aus dem Ofen

mit gebackenen Kartoffeln



30-40min



2 Personen

Damit die Kartoffeln im Ofen so richtig knusprig und goldbraun werden, wenden wir sie in Olivenöl und Salz. Der Geschmack des Korma-Hähnchens mit Paprika und roten Zwiebeln entfaltet sich in der süßen Kokosmilch. Während Kartoffeln und Korma gemeinsam im Ofen rösten, hast du genügend Zeit und Muße, den Tisch zu decken.

Was du von uns bekommst

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Päckchen Korma-Currypaste
- 250ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Kochtopf

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 736kcal, Fett 40.9g,
Kohlenhydrate 53.6g, Eiweiß 33.4g



1. Kartoffeln schneiden

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



4. Fleisch schneiden

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



2. Gemüse schneiden

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



5. Gemüse zugeben

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



3. Sauce vorbereiten

Den **Knoblauch** und den **Ingwer** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl ca. 1Min. auf mittlerer Stufe anbraten. Die **Currypaste**, die **Kokosmilch** und das **Brühgewürz** hinzugeben und alles 3-4Min. köcheln lassen.



6. Fleisch garen

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.