



## Aromatisches Korma-Hähnchen

mit Kokossauce und Vollkornreis



ca. 30min



2 Portionen

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



## Was du von uns bekommst

- 150g Express-Naturreis
- 1 Paprika
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Korma-Currypaste
- 25g Kokosraspel
- 200ml Kokosmilch
- 1 Hähnchenbrustfilet

## Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 913kcal, Fett 46.8g, Kohlenhydrate 78.0g, Eiweiß 39.9g



### 1. Gemüse schneiden

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



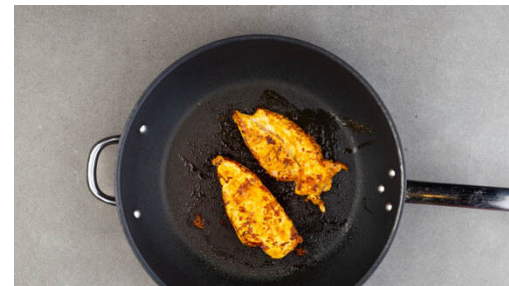
### 4. Sauce kochen

Die **½ der vorbereiteten Currypaste** und die **Kokosraspel** unter das **Gemüse** rühren. Mit 1½EL Mehl bestäuben und mit der **Kokosmilch** ablöschen. Die **Sauce** 2-3Min. köcheln lassen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



### 2. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 8-10Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



### 5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal in **2 dünne Schnitzel** schneiden und mit der **übrigen vorbereiteten Currypaste** vermengen. Dann in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis das **Fleisch** durch ist.



### 3. Gemüse anbraten

Die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anschwitzen. Die **Paprika**, die **Tomaten** und den **Knoblauch** hinzufügen und kurz mitbraten. Inzwischen die **½ der Currypaste** mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Die **übrige Currypaste** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



### 6. Anrichten und servieren

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