



## Butter Chicken auf Blumenkohlreis

mit Koriander und Cashews



ca. 20min



2 Portionen

Wer schon mal indisches Essen bestellt hat, hat mit großer Wahrscheinlichkeit auch schon Butter Chicken gegessen. Der würzig-cremige Klassiker erfreut sich außerordentlicher Beliebtheit, sorgt im Original aber auch dafür, dass man komatös auf dem Sofa versackt. Um das zu vermeiden, präsentieren wir heute unsere Low-Carb-Variante mit Blumenkohlreis, Paprika und zartem Hähnchenfleisch. Cremig, würzig, leicht? Check!

## Was du von uns bekommst

- 400g Blumenkohlkreis
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Paprika
- 200g Currysauce „Butter Chicken“-Style<sup>1</sup>
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 10g Koriander
- 25g Cashewkerne<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Topf

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

## Allergene

Milch (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 718kcal, Fett 52.5g, Kohlenhydrate 28.2g, Eiweiß 35.5g



### 1. Blumenkohlkreis garen

Den **Blumenkohlkreis** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze 12-14Min. braten, bis er gar ist. Zwischendurch umrühren.



### 2. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer bei mittlerer Hitze in ca. 3Min. rundum goldbraun anbraten, das **Fleisch** muss noch nicht gar sein.



### 3. Paprika schneiden

Inzwischen die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden.



### 5. Koriander schneiden

Den **Koriander** samt **Stängeln** grob schneiden.



### 6. Cashews hacken

Die **Cashews** grob hacken. Den **Blumenkohlkreis** auf Schalen oder tiefe Teller verteilen. Das **Curry** darauf anrichten und mit den **Korianderblättern** und den **Cashews** garniert servieren.