



Butter Chicken auf Blumenkohlreis

mit Koriander und Cashews



ca. 20min



4 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

- 800g Blumenkohlkreis
- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Paprika
- 400g Currysauce „Butter Chicken“-Style¹
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 10g Koriander
- 50g Cashewkerne²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer 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 704kcal, Fett 52.4g, Kohlenhydrate 25.6g, Eiweiß 35.0g



1. Blumenkohlkreis garen

Den **Blumenkohlkreis** in einer großen Pfanne mit 2EL 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 großen Topf mit 2EL 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.