



## Indisches Curry-Joghurt-Hähnchen

mit Gemüse und Mandeln, dazu Basmatireis

⌚ 20-30min

🍴 4 Portionen

In der indischen Küche wird häufig Joghurt verwendet – kein Wunder, denn damit bekommt man tolle, cremige Saucen hin, die nicht zu schwer und fettig werden. Das machen wir uns heute zunutze und servieren saftiges Hähnchenfleisch mit Karotten und Tomaten in einer würzigen Joghurt-Curry-Sauce, dazu gibt's lockeren Basmatireis und Mandelblättchen drauf. Cremiger geht's kaum!

## Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Basmatireis
- 2 Becher Joghurt <sup>2</sup>
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 3 Tomaten
- 50g Mandelblättchen <sup>3</sup>
- 4 Hähnchenbrustfilets
- 3 Pck. Korma-Currypaste

## Was du zu Hause benötigst

- 2TL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

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

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

### Kochtipp

Am besten lässt du den Joghurt vor dem Kochen Raumtemperatur annehmen.

### Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 913kcal, Fett 32.8g, Kohlenhydrate 76.8g, Eiweiß 71.1g



**1. Reis kochen**

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



**4. Fleisch anbraten**

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und horizontal halbieren. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und mit **2/3 der Curripaste** einreiben. Das **Fleisch** in der Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei starker Hitze von jeder Seite 2-3Min. goldbraun anbraten; ggf. portionsweise vorgehen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



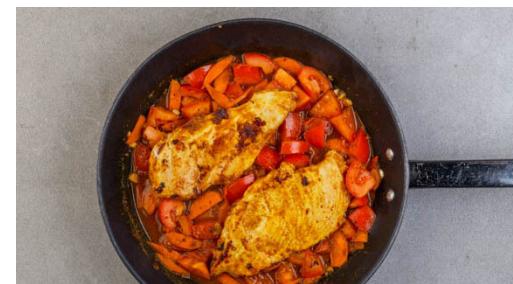
**2. Zutaten vorbereiten**

Den **Joghurt** mit 2TL Mehl verrühren. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in feine Scheiben schneiden. Die **Tomaten** in ca. 2cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen.



**3. Mandeln anrösten**

Die **Mandelblättchen** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



**5. Sauce köcheln**

In derselben Pfanne die **Karotten**, die **Tomaten** und den Knoblauch bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und **2EL Curripaste** sowie 150ml Wasser zufügen. Einmal aufkochen, das **Fleisch** zurück in die Pfanne geben und in ca. 5Min. gar köcheln.



**6. Fertigstellen & servieren**

Wenn das **Fleisch** gar ist, die Pfanne vom Herd nehmen und 1-2Min. abkühlen lassen. **2EL Sauce** in den **Joghurt** rühren und die **Joghurtmischung** dann in die Pfanne mit der **restlichen Sauce** geben. Das sorgt dafür, dass die **Sauce** nicht gerinnt. Mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Curripaste** abschmecken. Das **Fleisch** mit der **Sauce** und dem **Reis** anrichten und servieren.