



Korma-Hähnchen aus dem Ofen

mit gebackenen Kartoffeln



40-50min



3-4 Personen

Heute gibt es Korma-Hähnchen mit Paprika und roten Zwiebeln, sanft gegart in cremig-süßlicher Kokosmilch. Dazu servierst du goldbraune Ofenkartoffeln – und damit die so richtig schön knusprig werden, wendest du sie vor dem Backen in Olivenöl und Salz. Was bleibt jetzt noch zu tun, während Korma und Kartoffeln gemeinsam schwitzen? Richtig: Entspannt zurücklehnen und den Duft genießen. Und mit viel Muße den Tisch decken.

- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 2 grüne Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Päckchen Korma-Currypaste
- 300ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Messbecher

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 657kcal, Fett 30.0g,
Kohlenhydrate 55.1g, Eiweiß 37.0g



1. Kartoffeln vorbereiten

4. Fleisch schneiden

2. Gemüse schneiden

5. Gemüse zugeben

A close-up shot of a person's hand pouring milk from a white pitcher into a stainless steel pot on a stovetop. The pot contains a mixture of ingredients, and a wooden spoon is visible inside. The background shows a brick wall and a wooden surface.

3. Sauce vorbereiten

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.