



Gelbes Hähnchencurry

mit Erdnüssen und Weißkohlsalat



30-40min



3-4 Personen

Auch in der asiatischen Küche ist Krautsalat beliebt. Ganz hervorragend passt er als knackige Begleitung zu diesem cremigen Curry mit Hähnchen, Paprika und Karotten in Kokosmilch. Dazu gibt es fluffig-aromatisches Basmatireis. Lass es dir schmecken!

- 300g Basmatireis
- 2 rote Paprika
- 2 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Packungen
Hähnchenbrustfilet
- 200g geschnittener Weißkohl
- 25g Erdnüsse, geröstet &
gesalzen ⁵
- 1 Packung gelbe Currypaste
- 400ml Kokosmilch

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

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

Allergene
Erdnüsse (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 793kcal, Fett 32.6g,
Kohlenhydrate 80.6g, Eiweiß 38.8g



In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** bei niedrigster Hitze abgedeckt 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr abgedeckt ziehen lassen.



Den **Weißkohl** ggf. verlesen und mit 1EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer mit den Händen kräftig durchkneten. Beiseitestellen und ziehen lassen.



Inzwischen die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, der Länge nach halbieren und schräg in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



Die **Erdnüsse** grob hacken. Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Die **Paprika**, die **Karotten** und die **Zwiebeln** hinzugeben und 3-4Min. mitbraten.



Das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.



Je nach Schärfewunsch ca. **2/3 der Currypaste** unter das **Fleisch** rühren. Mit der **Kokosmilch** und 100ml Wasser ablöschen und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Hähnchencurry** mit dem **Reis** und dem **Weißkohlsalat** anrichten und mit den **Erdnüssen** garniert servieren. **Tipp:** Ggf. **restliche Currypaste** einfach im Kühlschrank für ein anderes Rezept aufbewahren!