



Gelbes Hähnchencurry

mit Erdnüssen und Weißkohlsalat



ca. 25min



2 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-aromatischen Basmatireis. Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- 150g Basmatireis
- 1 rote Paprika
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 200g geschnittener Weißkohl
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen⁵
- 1 Packung gelbe Currysauce
- 200ml Kokosmilch

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 883kcal, Fett 36.6g, Kohlenhydrate 89.2g, Eiweiß 41.9g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 300ml 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.



4. Weißkohl verfeinern

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.



2. Gemüse schneiden

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



3. Fleisch schneiden

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



5. Erdnüsse hacken

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



6. Curry fertigstellen

Je nach Schärfewunsch ca. **2/3 der Currysauce** unter das **Fleisch** rühren. Mit der **Kokosmilch** und 50ml Wasser ablöschen und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Hähnchencurry** mit dem **Reis** und dem **Weißkohlsalat** anrichten und mit den **Erdnüssen** garniert servieren. **Tip:** Ggf. **restliche Currysauce** einfach im Kühlschrank für ein anderes Rezept aufbewahren!