



Coconut Chicken Curry

🕒 20–25 Min   

Zubereitung

- 1 Basmatireis laut Packungsangabe zubereiten.
- 2 Hühnerbrust in kleine Stücke, Paprika und geschälte Karotte in feine Streifen schneiden.
- 3 Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Hühnerbrust goldgelb anbraten. Paprika und Karotten hinzufügen. Die Curry Gewürzmischung und Tandoori zugeben und kurz mitrösten.
- 4 Mit Kokosmilch ablöschen und etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen. Fertig!

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

350 g	Hühnerbrust
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Roter Paprika
400 ml	Kokosmilch
150 g	Basmatireis
2 EL	Pflanzenöl
2 EL	♦ Curry Powder
1 TL	♦ Tandoori

