

Coconut Chicken Curry

20–25 Min

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

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!