



# Coconut Chicken Curry

🕒 20–25 Min   

## Zubereitung

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

## Zutaten 2 Portionen

🔥 = Kotányi Produkte

350 g	Hühnerbrust
1 Stk.	Möhre
1 Stk.	Roter Paprika
400 ml	Kokosmilch
150 g	Basmatireis
2 EL	Pflanzenöl
2 EL	🔥 Curry Powder

