

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

200 g	Hühnerbrust, in mundgerechte Stücke geschnitten
1	Kleine Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
2	Mittelgroße Kartoffeln, geschält und in kleine Würfel geschnitten
1	Karotte, in Scheiben geschnitten
100 g	Rote Linsen, gut abgespült
1	Kleine Zucchini, in Halbmonde geschnitten
1 Dose	Stückige Tomaten (ca. 400g)
300 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Kokosmilch (für Cremigkeit)
3 EL	Curry Crush
2 EL	Pflanzenöl
	Saft einer halben Limette
	Frischer Koriander (zum Garnieren)
	Frischer Koriander (zum Garnieren)
	Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Linsen-Kartoffel-Eintopf mit Hähnchen

30–35 Min

Zubereitung

1 Huhn anbraten:
In einem großen Topf 1 EL Pflanzenöl erhitzen.
Die Hühnerstücke darin ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

TIPP: Dieses Rezept lässt sich leicht anpassen: Für eine vegetarische Variante kann das Hähnchen durch Kichererbsen oder extra Gemüse ersetzt werden.

2 Gemüse und Gewürze anrösten:
Den restlichen Esslöffel Öl im gleichen Topf erhitzen.
Zwiebel, Knoblauch und Karotte darin 3 Minuten glasig anbraten.
Die Kotányi Curry-Gewürzmischung einstreuen und kurz mitrösten, damit die Aromen freigesetzt werden.

3 Eintopfbasis kochen:
Kartoffelwürfel, Linsen, stückige Tomaten und Gemüsebrühe hinzufügen.
Alles gut umrühren und aufkochen lassen.
Den Eintopf bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und Linsen fast gar sind.

4 Zucchini und Huhn hinzufügen:
Die Zucchini und das vorgebratene Hähnchen Huhn in den Eintopf geben.
Kokosmilch einrühren (falls gewünscht) und den Eintopf weitere 5–7 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich und das Fleisch durchgegart ist.

5 Abschmecken:
Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

6 Servieren:
Den Eintopf in tiefen Schalen anrichten und mit frischem Koriander garnieren.