



Hähnchencurry

“rucki-zucki”



PORTIONEN: 2

VORBEREITUNG: 5 MIN

ZUBEREITUNG: 10 MIN

ZUTATEN

400 g Hähnchenbrust
Gemüse nach Wahl,
z.B.
1 Möhre
1/2 Zucchini
1 Frühlingszwiebel
1 Ds. **BOLLYWOOD VEGGIE**
Kokosöl
Salz
Pfeffer
Currypulver
Basmati-Reis
Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Den Reis nach Packungsanweisung kochen.
2. Jetzt das Gemüse waschen, putzen und in die gewünschte Form schneiden. Das Fleisch in kleine Würfel oder Streifen schneiden.
3. In heißem Kokosöl zuerst das Fleisch anbraten. Anschließend die Möhre, dann das übrige Gemüse zugeben und kurz mitbraten. Alles mit Salz, Pfeffer und etwas Currypulver würzen.
4. Nun die BOLLYWOOD VEGGIE zugeben und alles einmal aufkochen. Und schon ist dein Rucki-zucki-Curry fertig!
5. Den Reis abgießen und mit dem fertigen Curry servieren. Wenn du magst, garnierst du das Ganze noch mit etwas gehackter Petersilie.

TIPPS VOM KÜCHENCHEF

👩🍳 *Achte darauf, dass das Hähnchen wirklich nur kurz gebraten wird – sonst wird das Fleisch schnell trocken.*

👩🍳 *Die Form von Fleisch und Gemüse sollten zusammenpassen. Heißt, wenn du das Fleisch in Streifen schneidest, dann auch das Gemüse – oder eben Würfel.*