

# MARLEY SPOON



## Korma-Hähnchen aus dem Ofen

mit Backkartoffeln



40-50Min.



3-4 Personen

Damit die Kartoffeln im Ofen so richtig knusprig und goldbraun werden, wenden wir sie in Olivenöl und Salz. Der Geschmack des Korma-Hähnchens mit Paprika und roten Zwiebeln entfaltet sich in der süßen Kokosmilch. Während Kartoffeln und Korma gemeinsam im Ofen rösten, hast du genügend Zeit und Muße, den Tisch zu decken.



## Was du von uns bekommst

- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 500ml Kokosmilch
- 2 grüne Paprika
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Korma-Currypaste <sup>6</sup>
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- mittelgroßer Kochtopf

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Sojabohnen (6), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 720.0kcal, Fett 38.2g, Eiweiß 39.2g, Kohlenhydrate 49.8g



1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln, mit 2-3EL Olivenöl vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.



4. Hähnchen schneiden

Währenddessen das **Hähnchenfleisch** in 8-10 Teile schneiden und in einer tiefen Auflaufform verteilen.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und beides grob hacken. **Tipp:** Der **Ingwer** lässt sich am besten mit einem Teelöffel schälen, so kommt man auch in kleine Ecken.



5. Sauce fertigstellen

Die **Paprikawürfel** und die **Zwiebelstreifen** unter die **Currysauce** mischen und die **Sauce** mit etwas Salz abschmecken.



3. Sauce vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf den **Knoblauch** und den **Ingwer** mit 1EL Olivenöl ca. 1Min. auf mittlerer Stufe anbraten. Die **Currypaste**, die **Kokosmilch** und den **Brühwürfel** hinzugeben und alles ca. 3-4Min. köcheln lassen.



6. Hähnchen garen

Die **Sauce** über die **Hähnchenteile** geben und das **Hähnchen** ca. 20-25Min. gemeinsam mit den **Kartoffeln** im Ofen garen, bis das **Fleisch** gar ist und die **Kartoffeln** goldbraun geröstet sind. Das **Korma-Hähnchen** mit den **Kartoffeln** anrichten und servieren.