

MARLEY SPOON



Korma-Hähnchenschenkel

mit Kokossauce und Jasminreis



De



2 Personen

Die würzig-milde Kormapaste mit vielen Kräutern verfeinert das Hähnchen sowie das leckere Gemüsecurry mit Paprika, Zwiebeln, Kokos und cremigem Rahmjoghurt. Dazu gibt es lockeren Jasminreis, fertig ist dein Ausflug in die köstliche, vielfältige Küche Asiens!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 1 Packung Korma-Currypaste ⁶
- 1 Becher Rahmjoghurt ⁷
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 1 Packung Hähnchenschenkel
- 1 Packung Kokosraspel
- 200g Jasminreis

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Weizenmehl ¹
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 958.0kcal, Fett 43.5g, Eiweiß 44.4g, Kohlenhydrate 92.3g



1. Hähnchenkeulen zubereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Hähnchenschenkel** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Die **1/2 der Currypaste** mit 1-2EL Pflanzenöl und Salz verrühren und das **Hähnchen** damit einreiben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen ca. 20-30Min. backen, bis das **Fleisch** knusprig und in der Mitte gar ist.



4. Gemüse anbraten

Die **Zwiebelstreifen** in einem zweiten mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl ca. 1-2Min. anschwitzen. Den **Knoblauch**, die **Tomaten** und die **Paprika** hinzufügen und kurz mitbraten.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



5. Currypaste zugeben

Die **restliche Currypaste** und die **Kokosraspel** unter das **Gemüse** rühren. Mit 1EL Mehl bestäuben und mit 250-300ml Wasser ablöschen. Die **Sauce** ca. 2-3Min. köcheln lassen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Reis kochen

In einem mittleren Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt, dann in das kochende Wasser geben und auf niedrigster Stufe abgedeckt ca. 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** bissfest ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzzufuhr ziehen lassen.



6. Korma fertigstellen

Die Hitze reduzieren und den **Rahmjoghurt** in die **Sauce** rühren, die **Sauce** jedoch nicht mehr kochen lassen. Die **Hähnchenschenkel** mit dem **Reis** und der **Sauce** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**