

MARLEY SPOON



Korma-Hähnchen aus dem Ofen

mit Backkartoffeln



30-40Min.



2 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 grüne Paprika
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 250ml Kokosmilch
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Korma-Currypaste ⁶
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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 730.0kcal, Fett 38.4g, Eiweiß 39.5g, Kohlenhydrate 51.6g



1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln, mit 1-2EL Olivenöl vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.



4. Hähnchen schneiden

Währenddessen das **Hähnchenfleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in 4-6 Teile schneiden und in einer tiefen Auflaufform verteilen.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und grob hacken. **Tipp:** Der **Ingwer** lässt sich am besten mit einem kleinen Löffel schälen, so kommt man auch in kleine Ecken und schält nicht zu viel weg.



5. Gemüse zugeben

Die **Paprika** und die **Zwiebeln** unter die **Korma-Sauce** mischen und die **Sauce** mit Salz abschmecken.



3. Sauce vorbereiten

Den **Knoblauch** und den **Ingwer** in einem mittelgroßen Topf 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** gemeinsam mit den **Kartoffeln** ca. 20-25Min. im Ofen backen, bis das **Fleisch** gar ist und die **Kartoffeln** goldbraun geröstet sind. Das **Korma-Hähnchen** mit den **Kartoffeln** anrichten und servieren.