MARLEY SPOON

Gelbes Hähnchencurry

mit Erdnüssen und Weißkohlsalat

30-40Min. 2 Personen

Auch in der asiatischen Küche ist Krautsalat beliebt. Ganz hervorragend passt er als knackige Begleitung zu diesem cremigen Curry mit Hähnchen, Paprika und Karotten in Kokosmilch. Dazu gibt es fluffig-aromatischen Jasminreis. Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- 200g Jasminreis
- 1 rote Paprika
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Weißkohl, geschnitten
- 1 Packung Erdnüsse, geröstet & gesalzen
- 1 Packung gelbe Currypaste
- 250ml Kokosmilch

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Kalorien 940.0kcal, Fett 36.6g, Eiweiß 48.0g, Kohlenhydrate 99.3g

1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** bei niedrigster Hitze abgedeckt ca. 10–12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr abgedeckt ziehen lassen.

2. Gemüse vorbereiten

Inzwischen die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Karotte** schälen, der Länge nach halbieren und schräg in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

3. Hähnchen schneiden

Die **Hähnchenbrust** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.

4. Weißkohl marinieren

Den **Weißkohl** mit 1EL Essig sowie 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer mit den Händen kräftig durchkneten. Beiseitestellen und ziehen lassen.

5. Erdnüsse hacken

Die **1/2 der Erdnüsse** grob hacken. Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2–3Min. scharf anbraten. Die **Paprika**, die **Karotten** und die **Zwiebeln** hinzufügen und ca. 3–4Min. mitbraten.

6. Curry fertigstellen

Je nach Schärfewunsch ca. **2/3 der Currypaste** zum **Hähnchen** geben und unterrühren. Mit der **Kokosmilch** ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Hähnchencurry** mit dem **Reis** und dem **Weißkohlsalat** anrichten und mit **Erdnüssen** bestreut servieren. **Tipp:** Die **restliche Currypaste** einfach im Kühlschrank für ein anderes Rezept aufbewahren!