

Indisches Hähnchen auf Kokos-Reis

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

200 g Jasmin-Reis
1 Dose Kokosmilch
40 g Koriander
2 Limetten, Saft davon
2 Esslöffel Olivenöl
2 Hähnchenbrustfilets, halbiert
2 Esslöffel Currypulver
280 g Weißkohl, gehackt
30 g Kokosflocken (optional)
65 g Erdnüsse (optional)

Kokos und Curry - welch' großartige Kombination. Dazu die Aromen von Koriander und Limette. Und der Crunch von Erdnüssen. Eine exotische Reise in die Küche Indiens.

- 1 -

Den Reis mit der Kokosmilch und dem Koriander in einem Reiskocher weich kochen. Alternativ den Reis mit der Kokosmilch, etwas Wasser und dem Koriander nach Packungsanweisung in einem Topf weich garen. Limettensaft hinzugeben und mit einer Gabel auflockern.

- 2 -

Hähnchenbrust mit Currypulver einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchenbrust von beiden Seite ca. 3 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

- 3 -

Restliches Öl mit dem Kohl in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Kohl mit dem Reis vermischen und zusammen mit der Hähnchenbrust anrichten. Mit Kokosflocken und Erdnüssen garnieren.