



## Hühnercurry mit Bananen

### Zutaten

- 1 kg Hähnchenbrustfilets
- 80 g Zwiebeln
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 g Bananen
- 2 TL Curry
- 1 TL Kurkuma, gemahlen
- 500 ml Wasser
- 2 TL MAGGI Hühner Brühe
- 2 EL Soßenbinder für helle Soßen

### Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebeln darin andünsten, Hähnchenbrustfilet zugeben und kräftig anbraten.
3. Bananen schälen, in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden, zum Hähnchenbrustfilets geben und mitdünsten.
4. Curry und Kurkuma zugeben. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. Maggi Hühner Brühe darin auflösen und ca. 10 Min. bei geringer Wärmezufuhr kochen. Das Hühnercurry evtl. mit Soßenbinder für helle Soßen binden. Auf Tellern anrichten und servieren. Dazu schmeckt Basmati-Reis.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	17 g
Energie	279 kcal
Fett	5 g
Protein	40 g

🕒 30 Minuten

⊕ 6 Portionen