



## Joghurt-Curry-Hähnchen

### Zutaten

- 300 g Hähnchenbrustfilets
- 80 g Zwiebeln
- 200 g Kirschtomaten
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Indisches Hähnchen Curry
- 20 g Tomatenmark
- 100 g Joghurt, 10% Fett
- 2 Stängel Koriander

### Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
2. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hähnchenbrustwürfel und Zwiebelspalten darin kräftig anbraten. Kirschtomatenhälften dazugeben und kurz mitbraten.
4. Wasser hinzugießen. MAGGI Food Travel Fix für Indisches Hähnchen Curry einrühren und unter Rühren aufkochen. Tomatenmark unterrühren. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen. Gelegentlich umrühren.
5. Joghurt unterrühren und kurz erwärmen. Nach Belieben mit fein gezupftem Koriander servieren. Dazu passt Reis.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	18 g
Energie	354 kcal
Fett	13 g
Protein	40 g

🕒 15 Minuten

⊕ 2 Portionen