Chicken Tikka Masala

Zutaten

- 300 g Hähnchenbrustfilet
- 80 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für Tikka Masala Style
- 400 g Tomaten, passiert
- 100 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
2. In einer beschichteten Pfanne Öl heiß werden lassen. Fleisch darin goldbraun braten. Zwiebeln zugeben und kurz mitbraten.
3. Gesamte Würzpaste und die passierten Tomaten zugeben, heiß werden lassen und 3 Min. köcheln lassen. Sahne unterrühren und heiß werden lassen. Dazu passt Naan Brot und Basmati Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	15 g
Energie	456 kcal
Fett	26 g
Protein	39 g

13 Minuten

2 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de