



Chicken Curry Indian Style

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 300 g Hähnchenbrustfilets
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für Curry Indian Style
- 200 ml Kokosmilch

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Hähnchenbrustfilets waschen trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. THOMY Reines Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenbruststreifen darin goldbraun braten. Zwiebelwürfel zugeben und ca. 3 Min. mitbraten.
3. Würzpaste zugeben und kurz mitbraten. Kokosmilch aufgießen und heiß werden lassen. Dazu passt Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	261 kcal
Fett	7 g
Protein	36 g

🕒 15 Minuten

⊕ 2 Portionen