

Lecker



ZUBEREITUNG

Zwiebeln abziehen und vierteln. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und fein würfeln. Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und fein hacken. Kichererbsen abgießen. Koriander fein hacken. Abschließend das Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden.

Reis im Seiher waschen, bis das Wasser klar durchläuft und nach Packungsanleitung zubereiten. Nach dem Garen warmhalten.

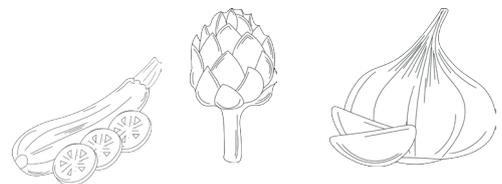
In einem mittelgroßen Topf Pflanzenöl auf mittlere Stufe erhitzen und darin Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer mit Tomatenmark sowie Kormapaste 4 Minuten unter gelegentlichem Rühren andünsten. Hähnchenbruststücke und Kichererbsen hinzufügen, alles verrühren und nochmals 4 Minuten anrösten. Danach die Hühnerbrühe angießen, die Hälfte des gehackten Korianders zufügen, Deckel aufsetzen und 10 Minuten cremig einkochen lassen. Zum Schluss den Joghurt einrühren.

Zum Servieren Reis in eine Kaffeetasse füllen und auf die Teller stürzen. Das Kormacurry daneben platzieren und mit Koriander bestreuen. Dazu passt Naanbrot.

ZUTATEN

für 2-3 Portionen

- 300 g Hähnchenbrustfilets
- 3 Zwiebeln
- 1 Dose Kichererbsen (etwa 265 g)
- 2 cm Ingwer, daumendick
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Joghurt
- 3 EL Kormapaste (Asiamarkt)
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Hühnerbrühe
- Salz
- 1 Bund Koriander
- 200 g Basmatireis



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleiner Topf mit Deckel oder Reiskocher, mittelgroßer Topf mit Deckel, Seiher