



Hühnercurry mit Süßkartoffel

Zutaten:

- 400g Süßkartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1-2 Hähnchenbrüste
- 1 EL Curry
- 1 TL Currypaste
- 200ml Tomaten, stückig
- 200ml Kokoscreme
- 150g Blattspinat
- Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

Würzen Sie die Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer und braten Sie sie in einer Pfanne von beiden Seiten scharf an. Nicht durchbraten.

Schälen Sie die Süßkartoffeln und schneiden Sie sie in Würfel. Schälen Sie die rote Zwiebel und den Knoblauch, schneiden Sie Beides in dünne Scheibchen. Schwitzen Sie die Zwiebel und den Knoblauch kurz in einem kleinen Topf an und geben Sie anschließend die Süßkartoffeln dazu. Lassen Sie alles etwa zwei Minuten etwas Farbe annehmen.

Geben Sie die Currypaste und den Curry dazu. Gießen Sie mit dem Tomatensaft und der Kokosmilch/Kokoscreme auf.

Schneiden Sie die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke und geben Sie sie mit in den Topf.

Rühren Sie das Curry gut durch und lassen Sie es nochmal etwas 10 Minuten köcheln.

Geben Sie den Blattspinat dazu und lassen Sie das Curry nochmals 2 Minuten köcheln.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.