



1A+1B

## Curry mit Hähnchen, Brokkoli, Blumenkohl und Tomate



Zubereitungszeit  
35 minuten



Portionen  
Voor 1 persoon

## Zubereitungsart

- 1 Den Reis gemäß der Anleitung auf der Verpackung kochen. In der Zwischenzeit die Currypaste zubereiten, indem die Zutaten in der Küchenmaschine zu einer glatten Masse verarbeitet werden. Das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchenfilet goldbraun und gar braten. Mit Pfeffer, Salz und den Garam Masala Gewürzen abschmecken. Brokkoli und Blumenkohl in reichlich Wasser mit dem halben Brühwürfel bissfest kochen. Den Reis abgießen und zusammen mit zwei EL Currypaste zum Hähnchen geben. Kochsahne, Quark, Brokkoli, Blumenkohl, Frühlingszwiebel und Tomate hinzufügen. Nochmals gut aufwärmen und nach Belieben mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken.

## Zutaten

- ☐ 1 Beutel PS. food & lifestyle sojarijst
- ☐ 40-50 g Hähnchenfilet in Stücken
- ☐ 1 EL Kochsahne light
- ☐ 1 EL magerer Quark
- ☐ 100 g Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Tomate) in Stücken
- ☐ ½ Frühlingszwiebel in Ringen
- ☐ 2 EL selbstgemachte Currypaste\*
- ☐ ½ EL Kokosöl
- ☐ ½ Brühwürfel
- ☐ ½ TL Garam Masala Gewürze
- ☐ Pfeffer
- ☐ Salz

## Nährwerte pro Person

|               |          |
|---------------|----------|
| Energie       | 343 kcal |
| Kohlenhydrate | 12 g     |
| Fett          | 13 g     |
| Ballaststoffe | 6 g      |
| Eiweiß        | 42 g     |