

1A+1B

Fleisch

## Gebratener Blumenkohl mit Hähnchen



Zubereitungszeit  
15 minuten



Portionen  
Voor 1 persoon

### Zubereitungsart

- 1 Den Blumenkohl ca. 5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Das Olivenöl in einer kleinen Schüssel mit dem Currypulver vermengen und den Knoblauch hineinpresse. Nach Geschmack etwas Pfeffer und Salz hinzufügen. Alles zu einer glatten Mischung vermengen.
- 2 Den Blumenkohl abgießen. Eine große Pfanne oder Sautierpfanne auf den Herd stellen und das Hähnchenfilet ca. 3 Minuten braten, dann Blumenkohl und Tomatenwürfel hinzufügen und die Öl-Kräuter-Mischung einrühren.
- 3 Das Ganze noch ca. 3 Minuten braten. Zum Schluss die fein gehackte Petersilie hinzufügen.

### Zutaten

- ☐ 120 g Hähnchenfilet, in Würfeln
- ☐ 100 g Blumenkohlrischen
- ☐ 1 Tomate, in Spalten und ohne Kerne
- ☐ 0.5 Knoblauchzehe
- ☐ 2 EL Olivenöl
- ☐ 1 EL Petersilie, fein gehackt
- ☐ 1 TL Currypulver
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer

### Nährwerte pro Person

|               |          |
|---------------|----------|
| Energie       | 348 kcal |
| Kohlenhydrate | 4 g      |
| Fett          | 22 g     |
| Eiweiß        | 30 g     |