



# HÜHNER-CURRY



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kein Binden mit Mehl oder Stärke notwendig



20



leicht

## Tipps

Mit roten Peperoniwürfeln garnieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**600 g** Pouletbrustfilet, in Streifen geschnitten

Salz und Pfeffer

**4 EL** Olivenöl

**1** Zwiebel(n), fein geschnitten

**1 TL** Currypulver

**170 ml** Kokosmilch

**1** Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

**80 g** Ananas Konserve, abgetropft, klein gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Hühnerbruststreifen würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebel anschwitzen, Currypulver dazugeben und mit Kokosmilch ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis und die restlichen Zutaten dazugeben und kurz aufkochen.
4. Hühnerbruststreifen wieder dazugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.