



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 Paprikawürfeln garnieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

600 g Hühnerbrustfilet, 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 Sahne-Basis 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.