

Chicken Curry mit Kokosmilch

Zutaten

- 2 Pkg. Hähnchenstreifen (alternativ
Putenstreifen)**
- 2 frische Tomaten**
- 1 Knoblauchzehe**
- 1 kleines Stück Ingwer**
- 1 große Zwiebel**
- 1/8 liter Kokosmilch (oder Joghurt)**
- 1/2 TL Chillipulver**
- 1 TL Garam Masala**
- Salz, Koriander**



Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen und wenn die Pfanne heiß ist, den kleingehackten Knoblauch und Ingwer sowie die kleingehackte Zwiebel anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, Kurkuma und die BMO-Hähnchenstreifen dazugeben und mit ca. 3-4 Minuten anbraten.

Kokosmilch dazugeben und aufkochen lassen. Dann die Tomaten und die Gewürze dazugeben und ca. 10-15 Minuten kochen lassen bis die Soße dick geworden ist.

Vor dem Servieren mit gehacktem Koriander bestreuen. Dazu passt Couscous oder Basmatireis.