

HÄHNCHEN IN CURRY-SAUCE

Für ca. **2 Portionen**

2	Hähnchenbrustfilets
3	Lauchzwiebeln
½ - 1	Salatgurke
1TL	Curry-Pulver „Good old mild“ von HERBARIA*
200 ml	Kokosmilch
100 ml	Gemüsebrühe von SANA ESSENCE*
2 EL	Öl zum Braten



Das Weiße und das Hellgrüne der Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden (bitte trennen, siehe unten). Die Salatgurke längs halbieren, mit einem Esslöffel entkernen und in Ringe schneiden.

Die Hähnchenbrüste gut waschen und säubern und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch hellbraun anbraten, salzen und pfeffern.

Die **weißen** Lauchzwiebeln, Gurken und 1 TL Currysüppchen zugeben und ca. 1-2 Minuten dünsten. Dann mit der Kokosmilch und der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5-7 Minuten köcheln lassen.

Beim Servieren mit den **grünen** Lauchzwiebeln dekorieren. Schnell & lecker! Dazu passt frisches Baguette (für die leckere Sauce!) oder Reis.

Viel Freude beim Genießen wünscht das Team von



*diese Produkte erhalten Sie unter anderem bei „Gertrude No. 20“

Copyright „Gertrude No.20®“