

Chicken Korma

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

Chicken Korma

500 g Hähnchenbrust

1 Glas Sabita Korma Simmer Sauce

1 Stück(e) Zwiebel (klein/fein gewürfelt)

1 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

100 ml Sabita Kokosmilch

1 Esslöffel Sabita Garam Masala Gewürzmischung

50 g Cashewkerne

Nach Belieben Koriander (optional)

250 g Basmatireis

Chicken Korma

1. Basmatireis nach Packungsanweisung kochen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel 3–4 min. glasig dünsten. Das Hähnchen hinzufügen und 5–7 min. rundherum anbraten. Die Korma Simmer Sauce dazugeben und alles gut verrühren. Optional die Kokosmilch einrühren, wenn du mehr Sauce möchtest. Alles 8–10 min. sanft köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist. In den letzten Minuten Garam Masala einrühren.

Cashewkerne kurz in einer trockenen Pfanne rösten und zusammen mit Koriander über das Korma streuen. Mit Basmatireis servieren.