



Chicken Tikka Masala

Chicken Tikka Masala

250 g Hähnchenbrustfilet

1 Zwiebel

0.5 Paprika, rot

0.3 Blumenkohl

1 Glas Sabita Tikka Masala Simmer Sauce

200 ml Wasser

Nach Belieben Sabita Chapati Weizenfladen 8 Stück

Etwas Öl

Nach Belieben Koriander, frisch

Chicken Tikka Masala

1.

Hähnchenbrustfilet, Zwiebel und Paprika würfeln.

Blumenkohl in kleine Röschen teilen.

Hähnchenbrustfilet in Öl bei starker Hitze ca. 6 min.

braten. Dann das Gemüse hinzufügen und unter Rühren

weitere 5 min. braten. Tikka Masala Simmer Sauce mit

Wasser hinzufügen und 10-15 min. köcheln lassen.

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Tikka Masala mit gehacktem Koriander garnieren und mit Chapati servieren.