



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Chicken Madras

Chicken Madras

400 g Hähnchenfleisch

1 Glas Sabita Madras Simmer Sauce

1 Paprika

Etwas Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

1 Limette

Etwas Koriander, frisch

Nach Belieben Sabita Chapati Weizenfladen 8 Stück

Chicken Madras

1.

Hähnchenfleisch würfeln und Paprika in kleine Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten, dann die Paprika dazugeben und kurz anschwitzen. Anschließend die Madras Simmer Sauce hinzufügen und für ca. 10 min. köcheln lassen.

Chicken Madras mit gehacktem Koriander garnieren und nach Belieben mit frischem Limettensaft abschmecken.

Mit Chapati servieren.