

Mango-Chicken-Curry

Zutaten für 4 Personen

- *4 Hähnchenbrustfilets*
- *2 Mangos*
- *1 Dose Kokosmilch*
- *1 halbe rote Paprika*
- *1 Zwiebel*
- *2 Knoblauchzehen*
- *2 TL Ingwerpulver*
- *2 TL Currypulver*
- *1 Handvoll Koriander*
- *Reis für 4 Personen*



Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika grob würfeln und anbraten bis alles weich ist.
2. Ingwer- und Curry-Pulver dazugeben und 1 Minute mitbraten. Mit Kokosnussmilch ablöschen.
3. 1 Mango schälen und würfeln und mit dem Kokosmilch-Gemisch zu einer feinen Creme pürieren.
4. Zum Schluss die andere Mango und die Hähnchen-Filets grob würfeln. Das pürierte Curry zum Kochen bringen, dann Mango und Hähnchen-Würfel dazugeben, bis das Hähnchen gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den kleingeschnittenen Koriander dazugeben.