

Hähnchen- Curry



PERSONEN

4

KOCHZEIT (MIN)

45

ZUTATEN

600g Hähnchenbrust
200g Champignons
½ TL Knoblauchsatz (Edelschmaus)
½ TL Pfeffer
500g Sahne
1 EL Speisestärke
1 Dose Ananas
3 Zwiebeln
1 TL Smoky Rub (Edelschmaus)
1 TL Bärlauchsatz (Edelschmaus)
3 TL Curry
2 Tassen Reis - mit 2 EL
Suppenliebe (Edelschmaus)
würzen.

ZUBEREITUNG

1. Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden und in den Ofenmeister geben. Kleine Champignons dazugeben. Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und auch dazugeben. Die Sahne mit der Speisestärke verrühren und die Gewürze in die Sahne einrühren. Die Sahne über das Fleisch geben. Anschließend die Ananas abtropfen lassen und untermengen.
2. Den Ofenmeister in den Backofen geben und bei 220°C Ober-/Unterhitze für 45 Minuten backen. In dieser Zeit den Reis zubereiten.
3. Solltet ihr noch einen weiteren Ofenmeister/eine Lilly oder Ähnliches zuhause haben, könnt ihr den Reis natürlich auch einfach darin im Ofen zubereiten.
4. Weitere leckere Rezepte findet ihr auf www.andrea-liebetanz.de!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de

