



## Köstliches Chicken Tikka Masala ... indisches Curry mit Hühnchen

### Rezept für 4-6 Personen

- 4 Hühnerbrustfilets
  - 1 Zwiebel mittlere Größe
  - 2 Stücke frischen Ingwer etwa daumengroß
  - 1 Bund frischen Koriander
  - ½ Glas [Patak's Tikka Masala Paste](#)
  - 1 kleine Dose gehackte Tomaten
  - 400 ml Kokosmilch
  - 2 EL [Ghee](#) oder Butterschmalz
1. Die Hühnerbrust nicht zu groß würfeln und in einer Schüssel beiseite stellen
  2. Die Zwiebel in Scheiben schneiden, Ingwer und die Stiele vom Koriander fein hacken
  3. Ghee oder Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Zwiebeln auf mittlerer Hitze hellbraun braten. Ingwer und Korianderstiele hinzufügen und noch kurz mitbraten, bis alles weich ist.
  4. Die Tikka Masala Paste und die Hühnerbrust hinzugeben und alles kräftig rühren, bis alles von der Paste überzogen ist.
  5. Die gehackten Tomaten und die Kokosmilch hinzufügen und alles gut verrühren
  6. Kurz aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel 15 Min. köcheln lassen
  7. Den Deckel abnehmen und die Soße sämig einkochen lassen
  8. Auf Tellern anrichten und mit gehackten Korianderblättern bestreuen

♥ Viel Spaß beim nachkochen und Guten Appetit ♥