

Einfaches indisches Pfannencurry

2 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

250 g Hähnchenbrustfilet	waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
1 große rote Paprikaschote	waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden.
1 Zwiebel	schälen und in Würfel schneiden.
1 EL THOMY Reines Rapsöl	In einer Pfanne heiß werden lassen. Fleisch darin anbraten, Gemüse zugeben und mit braten.
1 Dose (240 g) Kichererbsen	zufügen.
1 Dose (165 ml) Kokosmilch	zugießen. Mit
3 TL Maggi Food Travel Würzmischung Deine Prise Mumbai	würzen und ca. 5 Min. garen. Dazu passt Duftreis.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:



Je Portion:
B: 1995 kJ (481 kcal)
N: E: 39 g, KH: 25 g, F: 24 g