

# Hähnchen Kokos Curry

REZEPT MICHAEL KORSIKOWSKI - DER HÖVELGRILLER

## Zutaten

- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 1 Knoblauchzehe (gepresst)
- 500g Hähnchenbrust (würfeln)
- Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 - 2 El Curry (Green & Gold)
- 1 Dose ungesüßte Kokosmilch
- 200 ml Wasser
- 250g Spinat
- 4 große Tomaten (gewürfelt)
- Pfeffer Salz Gemüsebrühe

## Zubereitung

- Hähnchenwürfel in Öl anbraten
- mit Mehl bestäuben
- würzen mit Green and Gold, Salz und Pfeffer
- Zwiebeln und Knoblauch hinzu
- mit Wasser und Kokosmilch ablöschen
- Flüssigkeit aufkochen lassen
- Tomaten und Spinat hinzu
- 10 Minuten köcheln lassen
- mit Gemüsebrühe abschmecken
- Servieren (Beilage Reis & Salat)



MEHR REZEPTE AUF [WWW.HOEVELGRILLER.DE](http://WWW.HOEVELGRILLER.DE)  
ODER  
INSTAGRAM @HOEVELGRILLERBBQ