

# Curry-Kokos-Hähnchen



## Zutaten für 4 Portionen

400–500 g Hähnchenfleisch  
1 Dose Kokosmilch  
1 Dose gehackte Tomaten  
30 g Speisestärke  
3 TL Brühepulver  
1 TL Salz  
2 TL Currypulver  
30 g Röstzwiebeln

## Zubereitung

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hähnchenfleisch in kleinere Streifen schneiden und in eine Auflaufform legen. Kokosmilch, gehackte Tomaten, Speisestärke, Brühepulver, Salz und Currypulver in den Mixtopf geben und 20 Sekunden auf Stufe 4 vermengen. Röstzwiebeln hinzufügen und 10 Sekunden mit Linkslauf auf Stufe 3 unterrühren. Sauce über das Hähnchenfleisch geben und mit einem Stück Alufolie abdecken. Im vorgeheizten Backofen backen. Nach 40 Minuten Alufolie abnehmen und weitere 15 Minuten im Ofen köcheln lassen. Dazu passen z. B. Reis, Nudeln oder Gemüse.