

Garam Masala Spinat-Hähnchen-Curry

Zutaten

(für 4 Personen)

3 Zwiebeln, klein geschnitten

5 Knoblauchzehen, zerdrückt

2 EL Ingwer frisch, gerieben

1 EL Spicy's Garam Masala Gewürz

1/2 TL Curry, gemahlen

1/2 TL Süße Paprika, gemahlen

1/2 TL Cayenne-Pulver

800 g Hühnerbrust, in Würfel geschnitten

400 g Tomatenstücke (Dose) + 1 EL Tomatenmark

250 ml Hühnerbrühe

600 g Kokosmilch Dose

Olivenöl - Meersalz- schwarzer Pfeffer

5 Hände voll Spinat, die Stängel abgeschnitten und die Blätter klein geschnitten, frische Korianderblätter, klein gehackt, zum Garnieren

Zubereitung

Das Olivenöl in einer tiefen Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Dann die Zwiebeln, den Knoblauch, den Ingwer, sowie unser Spicy's Garam Masala, das Currypulver, Paprika- und Cayenne-Pulver, Salz und Pfeffer dazu geben. Alles gut vermischen und unter Rühren so lange kochen, bis die Zwiebeln weich sind.

Anschließend die Hühnerbrustwürfel und das Tomatenmark in die Pfanne geben und alles zusammen so lange kochen, bis das Fleisch leicht braun wird. Nun kommen

die Tomatenstücke und die Hühnerbrühe dazu. Dann den Deckel darauf geben und für 20 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.

Danach die Kokosmilch dazu geben und gut vermischen. Dann weitere 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss noch den Spinat dazu geben und 3 Minuten kochen bis er welk wird. Zum Servieren empfehlen wir Basmati-Reis. Zum Schluss nur noch das Hähnchen-Curry mit dem frischen Koriander garnieren.