Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Glutenfrei / Kinder /

Mango-Chicken-Curry

ENDLICH! Ich freue mich riesig und bin aufgeregt, wie beim ersten mal. Ich habe es nach so, so langer Zeit endlich mal wieder geschafft ein neues Rezept online zu bringen. Die letzten Monate waren verrückt und in meinem Leben steht vieles auf Neuanfang. Doch eines ist immer geblieben und wird auch immer bleiben: meine Freude am Kochen, neuen Rezepten und natürlich meine Freude, diese mit Euch zu teilen. Los geht es mit einem Mango-Chicken-Curry!

Zutaten für 4 Personen

- 300 gr - Hühnerbrust
- 5 Stangen - Sellerie
- 1 - gelbe Paprika
- 1 - Mango
- 200 ml - Kokosmilch
- 100 ml - Wasser
- 2 TL - Curry-Pulver
- 2 TL - Kokosöl
- - Salz & Pfeffer
- 150 gr - Jasminreis

Zubereitung:

1. Das Hühnchen, den Stangensellerie, die Paprika und die Mango in Würfel schneiden.
2. Den Reis nach Anleitung kochen.
3. Nun eine große Pfanne erhitzen und einen TL Kokosöl hineingeben. Jetzt das gewürfelte Hühnerfleisch für 3-4 min anbraten. Anschließend das Hühnerfleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
4. Wieder einen TL Kokosöl in die Pfanne geben und den Stangensellerie, sowie die Paprika für 2-3 Minuten braten. Jetzt kommt wieder das Hühnerfleisch in die Pfanne, genauso wie die Mango.
5. Mit Sahne und Wasser ablöschen. Das Currypulver und etwas Salz dazugeben. Einmal gut umrühren und alles für ca. 5-8 Minuten einköcheln lassen.
6. Mit Reis servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia