



## Hähnchencurry „Marsala“ (4 Portionen)

### Zubereitung:

Möhren schälen, mit der Zucchini waschen, Zucchini putzen und beides in Stifte schneiden. Porree putzen, in Ringe schneiden und waschen. Hähnchenbrustfilet ebenfalls waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Hähnchenbrustfiletstreifen in erhitztem Öl anbraten, Zwiebel und Gemüse dazugeben, andünsten, Sahne und Sojasauce angießen und ca. zehn Minuten schmoren. Curry-Gemüse mit Curry Würzpaste, Curry red hot und Salz pikant abschmecken. Auf Teller anrichten, mit Cashewkernen bestreuen, nach Wunsch mit Curry red hot bestäuben und mit Petersilienreis servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

kJ/kcal p. P.: 1894/453

### Zutaten:

2	Möhren
1	Zucchini
2	Stangen Porree
400 g	Hähnchenbrustfilet
1	Zwiebel
2 EL	Speiseöl
200 ml (1 Becher)	Sahne
2 EL	Sojasauce
4 EL	Curry Würzpaste
4 TL	Curry red hot
	Salz
4 EL	Cashewkerne