Huhn in Erdnuss-Kokos-Sauce

***Zutaten***

-3 EL Rapsöl

-600g Hühnerfleisch (klein geschnitten)

-1 Knoblauchzehe

-1 TL geriebenen Ingwer

-Chiliflocken (nach Belieben)

-400g gewürfelte Tomaten

-400ml Kokosmilch

-100g Erdnussmus

-2 TL Garam Masala Gewürz

-1 EL frischer, gehackter Koriander

-1 EL gehackte Erdnüsse

Zubereitung

Erhitze 2 EL Rapsöl in einer Pfanne. Brate das Hühnerfleisch darin an und stelle es in einer Schüssel beiseite.

Dann gibst du das restliche Öl (sollte 1 EL sein!) in dieselbe Pfanne. Presse den Knoblauch hinein und erhitze ihn mit Chiliflocken und Ingwer.

Gib nacheinander Tomaten, Kokosmilch und Erdnussmus hinzu. Danach wird das Ganze mit 2 TL Garam Masala gewürzt und ein paar Minuten köcheln gelassen.

Ist das alles getan, kommt der letzte Schritt: Gib das Hühnerfleisch und den gehackten Koriander dazu.

Tippd: Serviere das Huhn in Erdnuss-Kokos-Sauce mit Reis und gehackten Erdnüssen.