

# Hähnchen-Curry-Pfanne

Mit diesem einfachen Rezept ist ganz schnell eine köstliche Hähnchenpfanne mit Gemüse zubereitet. Die Currynote in der cremigen Soße macht es raffiniert.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 500 g Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1 geh. TL Curry
- 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Wie bereite ich eine leckere Hähnchenpfanne mit Curry zu?:

## ① Hähnchen und Gemüse vorbereiten:

Hähnchenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Tomaten waschen und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.

## ② Hähnchen-Curry-Pfanne zubereiten:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten. Hähnchenbrustwürfel zufügen, zunächst kräftig anbraten, dann bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. weiterbraten. Tomaten zufügen und kurz mitbraten. Gemüsebrühe mit Curry verrühren, unterrühren und einmal kurz aufkochen. Crème fraîche unterrühren. Die Hähnchen-Curry-Pfanne nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Zur Hähnchen-Curry-Pfanne passt [Fladenbrot](#) oder Curry-Reis.
- Die Hähnchen-Curry-Pfanne nach Wunsch mit Chilli abschmecken.