

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 Chili abschmecken.