

Curry-Reis mit Hähnchenbrustfilet (2 Pers.)

Zutaten:

200 gr. Hähnchenbrustfilet

1 kl. Dose Ananasscheiben (Abtropfgewicht 140g)

1 EL MAZOLA Keimöl

1 Beutel KNORR HüttenSnack Waldpilz Reis

1 TL UBENA Madras Curry

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet in feine Scheiben schneiden Ananasscheiben abtropfen lassen und in Stücke schneiden.

Keimöl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin anbraten.550ml Wasser hinzufügen, HüttenSnack einrühren und zum Kochen bringen.

Bei starker Hitze ohne Deckel 5 Minuten kochen.

Ananasstücke dazugeben und weitere 2 Minuten kochen.

Zum Schluß mit Curry würzen.

Guten Appetit.