WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Tikka Masala

Zutaten (für 4 Personen):

800 g Hähnchenfilet
1 Knoblauchzehe
150 g griechischer Joghurt
1 TL Paprika edelsüß
1 Zitrone
1 TL Salz
1 EL Tikka Masala Gewürz
4 EL Butter
1 Zwiebel
500 g passierte Tomaten
1 EL Honig
1 TL Zimt
150 ml Sahne
4 Naan-Brote



Nährwerte:

Pro Portion ca. 569 kcal, 26 g Fett, 35 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Tikka Masala

Zubereitung:

1. Zuerst den Knoblauch schälen und pressen und mit Joghurt, Salz, Tikka Masala und Paprika-Gewürz sowie Zitronensaft verrühren.



2. Dann die Hähnchenfilets würfeln und 2 Stunden in der Marinade ziehen lassen.



3. Als nächstes die Hähnchenfiletwürfel mit der Marinade für 25 bis 30 Minuten bei 200 Grad im Ofen garen.

Chicken Tikka Masala



4. Jetzt die Zwiebel schälen, würfeln und in 2 EL Butter glasig anbraten.



5. Mit passierten Tomaten, Honig und Zimt circa 20 Minuten köcheln lassen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Tikka Masala

6. Anschließend nur noch die restliche Butter, die Sahne…



7. …und die gegarten Hähnchenfiletwürfel unterrühren, alles einmal aufkochen und fertig.



8. Chicken Tikka Masala mit dem Naan Brot genießen. Yummy!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Tikka Masala



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**