

Chicken Tikka Masala

Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 15 min

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten:

4 Stk. Hühnerbrust in Streifen
geschnitten

1 Stk. Zwiebel

1 Stk. Paprika in Würfel geschnitten

300ml Gemüsefond

100ml Schlagobers - 36%

200g Tomaten passiert

150g griechisches Joghurt - 10%

40g Mandeln gerieben

10g Tomatenmark

2 EL Olivenöl

Saft einer Zitrone

Gewürze:

Salz

Pfeffer weiß gemahlen

Chilischoten

Ingwer

Knoblauch

Paprikapulver

Kurkuma

Koriander gehackt

Kreuzkümmel

Garam Masala Gewürz



Zubereitung

1. **Hühnerbrust** mit **Joghurt & Gewürzen** marinieren & für **1 Stunde** im Kühlschrank stehen lassen
2. **Zwiebel** in **Olivenöl** anrösten & das marinierte Fleisch dazugeben & **mitrösten**
3. Mit **Gemüsefond** & den **passierten Tomaten** aufgießen
4. Etwa **10 min** leicht köcheln lassen, anschließend geriebene Mandeln hinzufügen
5. Mit **Schlagobers** verfeinern & bei Bedarf **nachwürzen**

Schmecken lassen!

