

# Indisches Gemüsehuhn

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Zucchini	2 Stk.
Hähnchenbrustfilet / Hühnerbrustfilet	500 g
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	8 Esslöffel
Pflanzenöl	8 Teelöffel
Zwiebeln	4 Stk.
Karotten / Möhren	4 Stk.
Tomaten / Paradeiser	4 Stk.
Knoblauch	4 Stk.
Salz	
Currypulver	
Chili	
Koriandergrün tiefgefroren	4 Teelöffel

## Zubereitung:

Backblech mit Öl bestreichen,  
Zwiebeln, Karotten, Zucchini in Scheiben, Tomaten und ungeschälten Knoblauch darauflegen,  
salzen,  
bei 200 Grad 20 Min. backen.

Hühnerbrustfilet würfeln,  
im Öl 8 Min. braten.  
Curry und Sojasauce zugeben.  
Knoblauch aus der Schale drücken,  
Tomaten abziehen.  
Alles mischen, mit Salz, Chili und Koriander würzen.

Als Beilage passt Reis, Kartoffeln oder Weißbrotscheiben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1242-Indisches-Gemuesehuhn.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)