

Indische Currylinsensuppe mit Hähnchen

FOODBOX



Zutaten für 2 Personen

- > 250 g Hähnchenbrust
- > 2 EL Rapsöl
- > 1 Zwiebel
- > 1-2 Knoblauchzehen
- > 1,5 TL scharfer Curry
- > 2 TL milder Curry
- > 500 ml Rinderbrühe
- > 1 Dose Linsen mit Suppengrün (Abtropfgewicht: 530 g)
- > 4-5 EL Mango-Chutney
- > 4 EL Chili-Sauce (Sweet Chili)
- > 2-3 Stangen Frühlingszwiebeln
- > Jodsalz, Pfeffer

Zubereitung in 30 Minuten

- 1 Hähnchenbrust in kleine Stücke schneiden, mit Curry würzen und in etwas Rapsöl anbraten.
- 2 Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und zufügen.
- 3 Curry überstreuen und mit Brühe ablöschen.
- 4 Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
- 5 Abgetropfte Linsen, Frühlingszwiebeln, Mango-Chutney und Chili-Sauce dazugeben und ca. 20 Min. weiterköcheln.
- 6 Mit Pfeffer, Salz und Curry abschmecken.

