

TIKKA MASALA MIT TOMATEN-CHUTNEY



ZUTATEN

6

- 4 Hähnchenschenkel in Stücken
- 75 g Bresc Tikka masala
- 2 Süßkartoffeln
- 1 kleiner Butternusskürbis
- 1 Dose Tomatenstücke (400 g)
- 2 Zwiebeln
- ¼ l Hühnerbrühe
- 200 g Joghurt
- Bresc Tomaten Chutney

ZUBEREITUNG

Das Hähnchenfleisch in Tikka masala und Joghurt eine Stunde lang marinieren. Süßkartoffeln, Kürbis und Zwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Das Gemüse braten und dann das Hähnchenfleisch dazugeben. Gut anbraten und dann die Tomate hinzufügen. Das Ganze gar dünsten. Das Curry mit gedünstetem Reis und Tomaten-Chutney servieren.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Tikka Masala 450g



Bresc Tomaten-Chutney
325g