

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.

