



Klassisches Chicken Tikka Masala (mittelscharf)

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 450 g Pouletbrust
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Dose Patak's Tikka Masala Currysauce (283 g)
- 400 g Dosentomaten
- 2 EL Rahm

1 Zwiebel hacken, Poulet in Würfel schneiden.

2 Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel hinzufügen und 1 Minute anbraten. Poulet in die Pfanne geben und ebenfalls gut anbraten.

3 Patak's Tikka Masala Currysauce schütteln und mit den Tomaten unter das Fleisch rühren. Zum Kochen bringen und 15-20 Minuten köcheln lassen, bis das Pouletfleisch gar ist.

4 Den Rahm darunter rühren. Mit Reis servieren.

Vorbereitungszeit 10 Minuten

Zubereitungszeit 30 Minuten