



Hähnchenbrust in Mandel-Currysoße pochiert mit Vichy-Karotten und Polentacrème

Es hat gefunkt: Karotten und Polenta haben sich zu einer fantastisch schmeckenden Liasion zusammengefunden, während die zarte Hähnchenbrust verzückt in der Mandel-Currysoße schwelgt.



€ 5,70
pro Person

- 🕒 35 min Zubereitungszeit
- 👤 2, 4 und 6 Personen
- 🔪 Pürierstab erforderlich

In der Kühltruhe

Butter
2 Personen: **1 Packung**
4 Personen: **2 Packungen**



Sahne
2 Personen: **1 Becher**
4 Personen: **2 Becher**



Hähnchenbrust
2 Personen: **1 Packung**
4 Personen: **2 Packungen**



Am Rezeptstand

Knoblauch
2 Personen: **1 Stück**
4 Personen: **2 Stück**



Schalotte
2 Personen: **1 Stück**
4 Personen: **2 Stück**



Brühwürfel
2 Personen: **1 Stück**
4 Personen: **2 Stück**



Karotten
2 Personen: **3 Stück**
4 Personen: **6 Stück**



Gehobelte Mandeln
2 Personen: **1 Packung**
4 Personen: **2 Packungen**



Polentagrieß
2 Personen: **1 Packung**
4 Personen: **2 Packungen**



Petersilie
2 Personen: **1 Bund**
4 Personen: **2 Bund**



Madras-Curry
2 Personen: **1 Packung**
4 Personen: **2 Packungen**



Weitere Zutaten (für 2 Personen):
1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker