

## Sommer-Curry mit Poulet

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

#### *Curry:*

- 1 grosse Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL Butter oder Rapsöl
- 2-3 EL Currypulver
- 3 Tomaten, entkernt, in Stücken
- 3 Nektarinen, entsteint, in Schnitzen
- 1 Peperoncino, entkernt, gehackt

#### *Poulet:*

- 1,25 dl Hühnerbouillon
- 1 1/2 dl Kokosmilch
- 2 TL Zucker
- 4 Pouletbrüstchen
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Bratbutter oder Öl
- 2 Handvoll gesalzene Erdnüsse
- 1 Peperoncino, in Ringen



### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen. Curry beifügen, kurz andünsten. Tomaten, die Hälfte der Nektarinen, Peperoncino und Bouillon beifügen, aufkochen. Zugedeckt 15-20 Minuten köcheln, pürrieren. Kokosmilch, Zucker und restliche Nektarinen dazugeben, zugedeckt 4-5 Minuten garen, abschmecken.

Poulet würzen, in heisser Bratbutter beidseitig je 6-7 Minuten braten. In Scheiben schneiden.

Curry in Schalen anrichten. Poulet darauf verteilen, mit Erdnüssen und Peperoncini bestreuen.

Mit etwas Reis servieren.