

## Leichtes Hähnchen-Ananas-Curry



### Zutaten für 5 Portionen:

- 600 g Hähnchenbrust
- 340 g Ananas (in eigenem Saft)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Curry
- 200 ml Brühe
- 3 EL saure Sahne
- 2 EL Kokosöl (alternativ ein anderes Öl oder Butterschmalz zum Anbraten)

**Arbeitszeit:** ca. 10 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 10 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 20 Minuten

## Zubereitung:

1. Schneide das Hähnchenfleisch in Würfel. Erhitze das Kokosöl in einer Pfanne und brate das Fleisch darin an.
2. Gib den kleingeschnittenen Knoblauch mit in die Pfanne und röste ihn kurz mit.
3. Gieße die Ananas ab.
4. Rühre das Curry unter das Fleisch.
5. Gieße die Ananas und die Brühe dazu. Lass das fruchtige Curry 5 Minuten köcheln.
6. Rühre die saure Sahne ein und schmecke das Hähnchencurry mit Salz ab.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

