



Hähnchen-Pilz-Curry mit Buchweizen

Ein leichtes Gericht für kühlere Sommertage. Schmeckt aber auch zu jeder anderen Jahreszeit, dank unserer unverwechselbaren Zutaten.

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Hühnerbrustfilet
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen (optional)
- 2 EL Öl
- 300 g Champignons
- 200 g Bohnen
- 100 g Karotten
- 300 ml Wasser
- 1 EL "Echte Gmias-Supp´n"
- 2 TL "Boarisch Curry"
- 2 TL "Chiemgau meet´s Asia"
- 300 g "Buchweizen"
- 100 g Crème fraîche
- Salz und Pfeffer

Brustfilet in Stückchen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und hacken. Champignons putzen und in Scheiben schneiden, Bohnen waschen und Stiele abschneiden. Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin hell anbraten. Brustfilet zugeben und 3 Minuten unter mehrmaligen Wenden mitbraten. Champignons, Bohnen und Karotten zugeben, kurz mitbraten, dann mit Wasser ablöschen. "Echte Gmias-Supp´n", "Boarisch Curry" und "Chiemgau meet´s Asia" zugeben und 15 - 20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen 300 g "Buchweizen" nach Packungsanweisung zubereiten.

Crème fraîche in das Curry rühren, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Hähnchencurry mit Buchweizen anrichten und servieren.

Tipp: Falls ihr frische Petersilie oder Schnittlauch zur Hand habt, könnt ihr euer Curry damit noch verfeinern.