

# Chicken Curry



**Rezept  
Idee**

## Zutaten für eine Portion:

- 10 g Sesamöl
- 50 g Zwiebeln, in Streifen
- 1 rote Chilischote, in Ringen
- 80 g rote Linsen
- 20 g rote Currypaste (Fertigprodukt)
- 250 ml Kokosmilch
- 250 ml Geflügelfond
- 100 g Brokkoli, in Röschen
- 150 g **Foodworks Hähnchenbrust-Streifen** (Art.-Nr. 24040)
- 5 Stängel Koriander, grob gehackt
- 20 g Joghurt

	<b>Wareneinsatz</b>	
zzgl. Gemeinkosten (in %)		
zzgl. Gewinn (in %)		
	<b>Grundpreis</b>	
zzgl. Personalkosten (in %)		
	<b>Nettopreis</b>	
zzgl. MwSt. (in %)		
<b>Kalkulatorischer Verkaufspreis (brutto)</b>		



## Kalkulationshilfe für die Speisekarte:

Zur einfachen Berechnung bitte hier die Preise (in €, netto) bzw. Aufschläge (in %) eintragen:



## Zubereitung:

1. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Chili anschwitzen, Linsen zugeben und mitbraten.
2. Currypaste zugeben, kurz anrösten, mit Kokosmilch und Geflügelfond ablöschen und aufkochen. Brokkoli zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
3. Hähnchenbrust-Streifen und 1 EL Koriander zugeben, weitere 5 Minuten köcheln und abschmecken.
4. Curry in eine Bowl geben, mit Joghurt und restlichem Koriander toppen und servieren.