



**café**  
im Glashaus

**Hähnchen-Ananas- Curry mit Basmatireis**  
von **Bettina Peghini**  
(Leitung Küchenteam)

Ihr benötigt für das Rezept folgende Zutaten:  
(für 4 Personen)

500 g Hähnchenbrustfilet

1 Dose Ananasstücke

1 Becher Sahne

200 g Sahne- Schmelzkäse

4 Stängel Frühlingszwiebel in feine Ringe geschnitten

3 Knoblauchzehen durchgepresst

2 EL Honig

5 T Curry

2 T Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Chilipulver





**café**  
im Glashaus

Zubereitung:

Das Fleisch waschen und in kleine Stückchen schneiden.

Mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Wenn das Fleisch leicht Farbe bekommt, den Honig dazu geben.

Frühlingszwiebel und Knoblauch dazu, kurz mit anschwitzen.

Die abgetropften Ananasstücke mit in die Pfanne geben und kurz mit anschwitzen.

Den Curry dazu geben und alles kurz durchrösten.

Mit Sahne ablöschen.

Den Schmelzkäse dazu geben und schmelzen lassen.

Alles aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, etwas gemahlenem Chili abschmecken und mit Basmatireis servieren.

Guten Appetit.



Wir wünschen euch eine schöne Osterzeit

Bleibt gesund und munter

Euer Café- und Küchenteam des Café im Glashaus