Hühnchen-Kokos-Curry mit Spinat

Zutaten für 4 Personen

1 mittelgroße Zwiebeln	schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
2 Knoblauchzehen	schälen und in feine Scheiben schneiden. Je nach Geschmack
frische scharfe Chili	waschen und in feine Streifen schneiden.
3 große Tomaten	waschen, Strunk entfernen und grob würfeln.
500 g Hühnchenbrustfilet	waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.
2 EL Kokos-ÖL	in einem Wok oder einer passenden Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Zwiebeln, Chili und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten.
1-2 EL Currypulver	und
1 EL Mehl	darüberstäuben, kurz anschwitzen, mit
400 ml Kokosmilch	und
200 ml Wasser	ablöschen und aufkochen lassen. Die Tomatenwürfel zugeben und alles etwa 10 Minuten leise köcheln lassen.
300 g frischen Spinat	(TK geht natürlich auch) putzen, waschen, gut abtropfen lassen, zum Hühnchen-Curry geben und zusammenfallen lassen. Das Curry mit
Pfeffer und Salz	pikant abschmecken und servieren.

Das passt dazu: Naan oder (Kokos-)Reis

Fleisch: Geflügel