

# Hähnchen in Erdnusssoße

## Zutaten:

- 1 Hähnchen
- 1 große Karotte
- 1 Zwiebel
- 2 große Tomaten
- 3 Esslöffel Erdnusspaste\*
- 2 Stangen Stangensellerie
- 1 Teelöffel Gemüsebrühe
- 1 Messerspitze Chilipulver\*
- Pfeffer\*, Salz\*
- Erdnussöl

*\* im Weltladen erhältlich*

## Zubereitung:

- 1 Hähnchen zerlegen, waschen und abtropfen, Tomaten pürieren, Zwiebeln hacken, Karotte schälen und mit Stangensellerie kleinschneiden.
- 2 Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln glasig dünsten, etwas salzen. Hähnchenteile und Stangensellerie dazugeben und 10 Minuten braten lassen. Dann pürierte Tomaten und Karotte dazugeben, gut vermengen und bei schwacher Hitze kochen lassen.
- 3 Erdnusspaste in 2 Tassen kochendem Wasser lösen und darüber geben. Mit Pfeffer, Chilipulver und Gemüsebrühe abschmecken, rühren und Topf zudecken. Bei schwacher Hitze 30 Minuten kochen lassen. Dazu passt Reis\*.

***Guten Appetit***