

Indisches Butter Chicken aus dem Ofen

$\frac{1}{2}$ Menge	Menge	Zutat	Zubereitung
	500 g 1 TL 1 EL 1 TL 1 Becher 2 cm 1 Zehe 1 TL 1 EL	Hähnchenbrust Paprikapulver Zitronensaft Salz Joghurt Ingwer fein ger. Knoblauch gepr. Cayennepfeffer Garam Marsala	in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in eine Auflaufform geben. Zutaten verrühren und das Fleisch damit marinieren. 20 Min. im Kühlschrank ziehen lassen.
	1 2 EL 400 g 1 TL 1 TL 1 TL	Zwiebel Butter Tomaten gehackt Salz Cayennepfeffer Zimt	fein würfeln und in andünsten. und zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. (gelegentlich umrühren)
			Die Auflaufform (Fleisch) bei 200 °C ca. 20 Min im Backofen garen.
	2 EL 1 EL 150 ml	Butter Honig Sahne	und zur Tomatensoße fügen und 3 Min. köcheln lassen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zur Soße geben, weiter 2 Min. köcheln lassen.



Dazu passt Reis oder Naan Brot.