# INDIAN STYLE BUTTER CHICKEN MIT HUHN



# Fertiggericht aus Hähnchenbrustfilet in Tomatensauce mit Reis

### **Zutaten:**

43% gegarter Reis (Wasser, 27% Basmatireis, 11% Jasminreis, Rapsöl), 14% Hähnchenbrustfilet mariniert, gegart (Hähnchenbrustfilet, Stärke, Salz, Dextrose, enthält Sojaöl und/oder Rapsöl), 10% Tomaten, Wasser, Paprika, Zwiebeln, SAHNE, Kokosnussmilchpulver (Kokosnussmilch, Maltodextrin, MILCHEIWEIß), 2,5% BUTTER, CRÈME FRAÎCHE, 1,6% Tomatenmark, Hühnerfett, Gewürze, Zucker, Stärke, Salz, Kräuter, Zitronenschale, Geflügelbrühe (Puten- und Hühnerbrühe, Salz), Limettensaftkonzentrat, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; MAGERMILCHPULVER, Dextrose, Paprikaextrakt, Branntweinessig. Das Produkt kann Spuren von EI, SELLERIE, SOJA, WEIZEN enthalten!

# Allergene:

Enthalten: Milch

Kann Spuren enthalten von: Glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Eier, Sojabohnen

### Aufbewahrungshinweis:

Das auf der Verkaufsverpackung angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum kann nur bei einer ununterbrochenen Lagerung und Transport von +2°C bis +7°C eingehalten werden. Wir garantieren bei Auslieferung eine Mindesthaltbarkeit von 21 Tagen.

# **Zubereitungshinweise:**

## In der Mikrowelle:

Beide Schälchen oben mehrfach einstechen und dann in der Mikrowelle (700 Watt) für ca. 4 Min. erhitzen. Schälchen mit Reis auf den Teller stürzen.

Sauce mit Gemüse und Fleisch daneben anrichten.

Guten Appetit!

### Auf dem Herd:

Beide Schälchen öffnen und dann Reis sowie die Sauce mit Gemüse und Fleisch mit etwas Öl in einen Topf oder eine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen und ab und zu umrühren. Auf einem Teller anrichten.

Guten Appetit!

Nährwerte Je 100 g Je 420 g

Brennwert:	602 kJ / 144 kcal	2528 kJ / 605 kcal
Fett:	7,1 g	29,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,9 g	16,4 g
Kohlenhydrate:	14,1 g	59,2 g
davon Zucker:	1,7 g	7,1 g
Ballaststoffe:	1,2 g	5,0 g
Eiweiß:	5,3 g	22,3 g
Salz:	0,55 g	2,31 g

Versionsnummer: 227460011

Erstellt: KB Geprüft: JR/09.04.2025