

## Genuss im Glass

### Rotes Hähnchencurry

Mit Kokosnussmilch verfeinert

Zartes Hähnchen-geschnetzeltes in einer aromatischen roten Curry-Kokos-Sauce – fein abgeschmeckt und exotisch-cremig. Verfeinert mit einer bunten Einlage aus Hülsenfrüchten, Paprika, Zwiebeln, Bambusstreifen und knackigen Kürbiskernen entsteht ein harmonisches Zusammenspiel aus Würze, Frische und leichter Schärfe.

**Zutaten:** Trinkwasser, Hähnchenschenkel gebraten (26 %), Hähnchenbrust gebraten (9 %), Kokosnussmilch (9,1 %) [Kokosnuss-extrakt, Trinkwasser], Paprika, Zwiebeln, Tomatenmark, dicke Bohnen, Bambusstreifen (Bambussprosse, Trinkwasser, Salz, Zitronensäure), Kürbiskerne, rote Linsen, Apfelessig, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), Branntweinessig, Curry-paste (0,4 %) [rote Chilischoten, Speisesalz, Knoblauch, Schalotten, Zitronengras, Galgant, Garnelen, Kreuzkümmel-pulver, Koriander, Pfeffer, Zitronenschale, Zimt, Senfsaat, Olivenöl, Kokosnussöl], Gewürze (enthält SENFMEHL), Currypulver (0,2 %), Koriander, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Karotten, Sonnenblumenöl, Kräuter

#### Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	459 kJ / 110 kcal
Fett	5,5 g
> davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	4,4 g
> davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	1,0 g

**Zubereitung:** Den Inhalt des Glases in einen Topf geben, unter mehrmaligem Rühren erhitzen und ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen.

**Hinweis:** Das Glas mit Inhalt **nicht in der Mikrowelle erhitzen**.

**Lagerung:** Bei Raumtemperatur lagern.

**Inhalt:** 380 Gramm

**Hergestellt für:**

CHANNEL21 GmbH

Gradestraße 22

30163 Hannover

[www.channel21.de](http://www.channel21.de)