



# Kurkuma-Knoblauch-Poulet

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

1 Limetten  
2 Knoblauchzehen  
½ EL gemahlene geschälte Mandeln  
1 TL Kurkuma  
½ TL Salz  
1.5 EL HOLL-Rapsöl  
2 Pouletbrüstchen  
0.75 dl Rahm  
¼ Bund Koriander



## Und so wir's gemacht

Reis kochen

Backofen auf 180°C vorheizen.

Von den Limetten die Schale fein abreiben

Knoblauch dazu pressen

2/3 der Mandeln, Kurkuma, Salz und Öl dazugeben und alles gut mischen

Pouletbrüstchen kalt abspülen, trocken tupfen und halbieren

Fleisch zur Kurkuma-Würzpaste geben, alles gut mischen

In eine ofenfeste Form legen

Rahm darüber giessen

Im Ofen ca. 20 Minuten durchbraten

Koriander hacken und mit den restlichen Mandeln mischen

Kurz vor dem Servieren über das Fleisch streuen

Meine Notizen: