Hähnchencurry mit Kokosmilch und Gemüse

Zutaten für 5 Portionen

- 600 g Hähnchenbrust
- 2 EL Kokosöl
- 1 rote Paprika
- 300 g Zucchini
- 3 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 6 g Ingwer
- 800 ml Kokosmilch
- 2 TL Salz
- 3 TL Curry

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide das Hähnchen in Würfel. Brate es in heißem Kokosöl an. Bestreue es mit Salz und 1 TL Curry. Nimm es aus der Pfanne und stelle es beiseite.
2. Schäle die Möhre, schneide sie in dünne Scheiben. Wasche die Zucchini und die Paprika, entkerne und würfel sie. Schäle Zwiebel, Ingwer und Knoblauch und würfel sie sehr fein.
3. Brate die Zwiebeln und den Knoblauch kurz in 1 EL Kokosöl an. Gib die Möhren und den Ingwer dazu und dünste sie bei mittlerer Hitze 5 Minuten. Gib dann die Paprika und Zucchini dazu und brate sie weitere 5 Minuten mit.
4. Gieße die Kokosmilch an und rühre die restlichen 2 TL Currypulver unter. Gib das Hähnchenfleisch dazu und koche das Hähnchencurry mit Kokosmilch nochmal auf. Schmecke es mit Salz ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.