

Thai Curry mit Hähnchen und Gemüse

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Hähnchenbrust
- 1 EL rote Currypaste
- 600 ml [Kokosmilch](#)
- 200 ml [Gemüsebrühe](#)
- 2 Paprika (ich nehme gern 1x rot und 1x gelb)
- 2 Möhren
- 200 g Zuckerschoten (oder Erbsen)
- 1 Knoblauchzehe
- Limette
- ½ EL Kokosöl
- ½ TL Salz
- Thai-Basilikum (alternativ Koriander oder Kaffir-Blätter)



Topping:

- Erdnüsse (oder geröstete Cashews)

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke.
2. Wasche die Paprika und schneide sie klein. Schäle die Möhren und schneide sie in Scheiben.
3. Brate das Hähnchenfleisch in einem Wok oder in einer großen Pfanne in Kokosöl an. Rühre die Currypaste unter, presse den Knoblauch dazu und röste sie kurz mit.
4. Gieße die Kokosmilch und die Gemüsebrühe an. Gib die Paprika und Möhre mit in die Pfanne und lass das Thai Curry 10 Minuten kochen.
5. Gib die Zuckerschoten dazu. Koche sie 2 Minuten mit.
6. Schmecke das Thai Curry mit Zucker, Salz und Limettensaft ab. Gib, wenn möglich,

frisches Thai Basilikum für den authentischen Geschmack dazu.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

