

# ROTES CURRY MIT HEIMISCHEM GEMÜSE UND HUHN

## ZUTATEN

(für 2 Personen)

125 g Hühnerfleisch (zB Oberkeulen ohne Knochen und Haut)

1/2 roter Paprika (65 g)

1 mittlere Karotte (65 g)

Ca. 1/4 Zucchini (50 g)

6 grüne Bohnen (45 g)

2 EL Erbsen, frisch oder gefroren

1 Dose (400 ml) Kokosmilch, gekühlt\*

1/2 EL rote Currypaste (1 EL für schärfer)

1 TL brauner Zucker

1 TL Fischsauce (ersatzweise ½ TL Salz)

Ca. 15 Blätter Thai Basilikum

Zum Servieren: Jasmin Reis, rote Chili, Thai Basilikum, Limettenscheiben

## ZUBEREITUNG

1. Das Hühnerfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Paprika würfeln, die Karotte in Scheiben schneiden. Die grünen Bohnen in 3-4 cm Länge schneiden, Zucchini grob würfeln.
2. Die gekühlte Kokosmilch vorsichtig öffnen und 2-3 EL der Kokoscreme\*, die sich oben absetzt in einer Pfanne erhitzen. Die Currypaste rund 1 Minute darin anbraten und in 2 Partien rund die Hälfte der Kokosmilch einrühren.
3. Das Hühnerfleisch zugeben und solange köcheln, bis es sich weiß färbt, rund 3 Minuten. Die restliche Kokosmilch, Paprika und Karotte zugeben und 5 Minuten mitkochen. Grüne Bohnen, Zucchini und Erbsen einrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
4. Zucker und Fischsauce (oder Salz) einrühren. Bei Bedarf noch etwas Salz zugeben. Die Herdplatte ausschalten und den Thai-Basilikum einrühren.
5. Das Curry mit Reis servieren. Wer möchte kann zum Garnieren noch eine ringelig geschnittene Chili, mehr Thai Basilikum und Limettenscheiben verwenden. (Ursula Schersch)

*\* Die Kokosmilch am besten über Nacht kühlen, mindestens aber für einige Stunden. Sollte sich trotz Kühlens keine Kokoscreme in der Dose oben absetzen, kann man die Currypaste stattdessen in 1 EL Öl anbraten.*