

## **HÜHNERFLEISCH MIT KOKOSMILCH UND GEMÜSE**

### **ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- Duftreis
- 1 gehäufter TL Speisestärke
- 1 rote und 1 gelbe Paprikaschote
- 150 g grüne Bohnen
- 150 g weiße Champignons
- 3 Kaffir-Zitronenblätter
- 3 Stengel Zitronengras
- 1 kleine rote Chilischote
- 2 EL rote Currypaste
- 2 EL Öl
- 400 ml ungesüßte Kokosmilch (aus der Dose)
- 2 bis 3 EL Fischsoße
- 4 Stiele frischer Koriander
- Saft einer halben Limette
- 1 1/2 TL brauner Zucker
- Wasser

### **ZUBEREITUNG**

1. Hähnchenbrust putzen und in schmale Streifen schneiden. Speisestärke in etwas Wasser verühren. Hühnchen darin wenden und beiseite stellen. Duftreis kochen. Paprikaschoten waschen und in mundgerechte Streifen schneiden. Champignons putzen und vierteln. Bohnen waschen und mit einem scharfen Messer schräg in der Mitte teilen. Chilischote hacken.

2. Öl in einen Wok geben und Hähnchenbruststreifen darin goldgelb anbraten. Mit Fischsoße ablöschen. Die Hälfte der Kokosmilch sowie Currypaste, Zitronengras, Kaffir-Zitronenblätter und kleingehackte Chilischote hinzufügen. Umrühren und kurz aufkochen lassen. Erst Bohnen, Champignons und den Rest Kokosmilch hinzugeben. Anschließend Paprikastreifen untermischen und das Curry köcheln lassen. Koriander waschen und Blätter von den Stengeln zupfen. Curry mit Limettensaft und braunem Zucker abschmecken.

3. Reis in Tassen geben, leicht andrücken, umdrehen und auf den Tellern verteilen. Korianderblätter über die Teller und den Reis streuen. Fertiges Curry (Gemüse sollte noch bissfest sein) auf den Tellern neben dem Reis verteilen. Fertig.