

Thai Curry

Zutaten für 4 Portionen :

1 Zucchini
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
2 Karotten
1 Brokkoli
400 g Hühnchen alternativ veganer Ersatz
1 Dose Kokosmilch
2 EL Sojasauce
Würzmischung Asia Wok
2-3 TL Curry
1 EL gelbe Currypaste
1 EL Erdnussöl
Optional 1 Handvoll Cashewkerne
Salz & Pfeffer



Zubereitung :

Das Gemüse und das Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden. Erdnussöl in einer Wok Pfanne erhitze, Hähnchen darin kross anbraten, herausnehmen und auf die Seite stellen. Das Gemüse in die Pfanne geben und kurz anbraten, mit Sojasauce ablöschen. Kokosmilch dazugeben, mit Curry, Wok Gewürz, Salz und Pfeffer würzen. Alles 10 Minuten köcheln lassen, dann das Fleisch wieder dazugeben und weitere 10 Minuten auf kleiner Hitze köcheln. Abschmecken und servieren. Eventuell mit Cashewkernen bestreuen. Dazu passt Reis .