



Grünes Hähnchen Gemüse Curry

Grünes Hähnchen Gemüse Curry

1 Dose Lien Ying Kokosmilch mit grüner Curry-Paste

600 g Hähnchenbrust

1 rote Paprika

1 Zucchini

150 g Zuckerschoten

1 Zwiebel

1 kleine Knoblauchzehe

Etwas frischer Ingwer

250 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond

2 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Limette

1 Teelöffel brauner Zucker (optional)

250 g Lien Ying Jasmin Reis

1 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

Frischer Koriander

Grünes Hähnchen Gemüse Curry

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

1.

Reis nach Packungsanleitung kochen.

Paprika in Streifen und Zucchini in halbe Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln. Knoblauch fein hacken und Ingwer reiben. Hähnchen in dünne Streifen schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchen portionsweise anbraten, damit es Farbe bekommt statt zu kochen. Herausnehmen.

Hitze reduzieren. Zwiebel mit Knoblauch und etwas Ingwer 2 min. anschwitzen.

Jetzt die Kokosmilch mit Curry-Paste zugeben und 2–3 min. leicht köcheln lassen.

Gemüsefond angießen. Paprika und Zuckerschoten zuerst zugeben, 4 min. köcheln lassen. Dann Zucchini und Hähnchen zufügen und weitere 4–5 min. garen.

Mit Sojasauce, Limettensaft und optional etwas Zucker abschmecken.

Mit Reis und viel frischem Koriander servieren.