



## **Thai-Curry mit Hähnchen**

### **Zutaten für 2 Personen:**

400 g Hähnchenbrustfleisch, 2 Thai-Basilikumzweige, 1 rote Peperoni, 1 EL grüne Currypaste, 40 g MEGGLE Kräuter-Butter Frühlingskräuter, 400 ml Kokosmilch, 100 g Bambusstreifen, 2-3 EL Fischsauce, 1 TL Rohrzucker

### **Zubereitung:**

Das Hähnchenfleisch säubern und in mundgerechte Stücke schneiden. Basilikum waschen und zerkleinern. Die Peperoni waschen, vom Stiefelansatz befreien und in feine Ringe schneiden.

Currypaste und MEGGLE Kräuter-Butter Frühlingskräuter bei mittlerer Hitze in einem großen Topf erhitzen. Das Hähnchenfleisch hineingeben.

Dann die Kokosmilch, 100 ml Wasser und Bambusstreifen unterrühren.

Die Fischsauce und den Rohrzucker zum Fleisch geben und kurz aufkochen lassen. Mit Basilikum und Peperoni abschmecken.

### **Tipp:**

Zur Dekoration können Sie dem Curry auch frische Pfefferrispen unterrühren. Statt Hähnchenbrust können Sie auch Shrimps verwenden oder, wenn es vegetarisch sein soll, verschiedene Gemüse wie z.B. Auberginen, Brokkoli oder Tomaten dazugeben. Alle Zutaten sind in jedem Asia-Shop und in gut sortierten Supermärkten erhältlich.

Rezept-Nr.: 90\_182

Abdruck honorarfrei

Belegexemplar erbeten