

## Grünes Thai-Curry

Ein Grünes Thai-Curry ist ein köstliches Wok Gericht und erinnert uns an den letzten Asien Urlaub. Ein einfaches und wunderbares Rezept mit Kokosmilch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

400 g	Hühnerbrustfilets
1 Stk.	<a href="#">Tomate</a> (groß)
2 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
2 EL	Thai Currypaste (grün)
1 TL	Thai Ingwer (Galant, gerieben)
400 ml	Hühnerbrühe
500 ml	Kokosmilch (ungesüßt)
2 EL	Fischsauce
3 Stängel	Zitronengras
2 Stk.	Zwiebeln
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 Stk.	Limette (Saft davon)
	Salz
1 TL	Zucker
	Öl (für den Wok)

## Zubereitung

1. Für das **Grüne Thai-Curry** die Hühnerbrustfilets und das Gemüse waschen, abtrocknen und in Würfeln schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und mit dem Zitronengras in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Öl im Wok erhitzen und die Hühnerfilet Stücke anbraten, die grüne Currypaste

unterrühren. Gewürze und Kräuter und Zucker hinzufügen und kurz andünsten lassen. Mit der Hühnerbrühe und Kokosmilch aufgießen und die Tomaten und Paprika dazugeben. Etwa 20 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen und mit Salz abschmecken. Das fertige Curry in kleine Schüsseln füllen und mit Reis servieren.

## **Tipp**

Wer möchte kann zum Grünen Thai-Curry noch einen Süßkartoffel beimengen, Der Ingwer und das Zitronengras werden nicht mit gegessen.