

## Grünes Thai-Curry (von Janna Schweim)

Zutaten für 4 Personen:

500 g Hähnchenbrustfilet;

2 kl. Zucchini;

3 mittelgr. Möhren,

1 Bund Lauchzwiebeln;

200 g frische (braune) Champignons;

250 g Brokoli;

1 Charlotte;

1 Knoblauchzehe;

Kokosöl;

1-2 EL (nach Schärfewunsch) Grüne Currypaste scharf;

250 ml Kokosmilch;

1 Pkt „Easy to Cook Real Thai Cream Curry Cooking Sauce für 250ml (JA keine Bange);

Sojasoße, etw. frischen Ingwer, gerieben.

Dazu Reis nach Anweisung kochen als Beilage.

Zucchini waschen, putzen und würfeln. Dito Möhren und in Streifen schneiden. Dito Lauchzwiebeln und in Ringe schneiden. Champignons putzen und in Viertel schneiden.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Mit der Sojasoßen und dem Ingwer 30 min marinieren. Dann das Fleisch in Kokosöl scharf anbraten, herausnehmen, wegstellen.

In dem Öl (evtl. noch etwas Öl hinzugeben) die Currypaste kurz anbraten.

Kokosmilch, 150 ml Wasser und das Soßenpulver dazu und aufkochen.

Hähnchenfleisch dazu und ca. 5 min kochen bis das Fleisch durchgegart ist. (Hähnchen immer durchgaren!)

Alle Gemüse dazu und bis bissfest garen (testen).

Ggf. noch mit Sojasoße abschmecken.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.