

HÄHNCHEN-CURRY MIT KOKOSMILCH

Zutaten

500 g	Hähnchenbrustfilet
1	Knoblauchzehe
½	Limette (Saft)
2	Paprikaschoten
3	Möhren
2 EL	Kokosöl
3 EL	gelbe Currypaste
2 Dosen	Kokosmilch (800 ml)
200 g	Langkornreis
2 - 3 Stängel	frischer Koriander
1 TL	Spicy's Curry Herzens Angelegenheit
Salz und Pfeffer	

Zubereitung

Hähnchenbrust in Würfel schneiden, Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Limette auspressen und das Gemüse waschen. Paprika halbieren, Kerne und weiße Innenhäute entfernen, in dünne Streifen schneiden. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kokosöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hähnchenwürfel mit **Spicy's Curry Herzens Angelegenheit**, Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Öl von allen Seiten ca. 10 Minuten anbraten, dabei regelmäßig wenden. Knoblauch hinzugeben und weitere 2 Minuten garen. Alles aus der Pfanne nehmen, das Gemüse hineingeben und kurz andünsten. Currypaste zugeben und kurz mitbraten. Kokosmilch und Limettensaft zugießen und köcheln lassen. Fleisch wieder zugeben und alles ca. 10 Minuten einköcheln.

In der Zwischenzeit den Reis zubereiten. Das Hähnchencurry mit Reis servieren. Nach Belieben mit Koriander garnieren.

Guten Appetit!