

# Indische Hühnchen - Gemüsepfanne

## Zutaten

(für 4 Personen)

400 g Hühnerbrüste  
2 rote Paprikaschoten  
1 Stange Lauch  
2 Frühlingszwiebeln  
3 Karotten  
250 g Champignons  
1 Dose Mais  
100 g grüne Bohnen  
1 Msp. Kurkuma, gemahlen  
2 TL Spicy's Indischer Vampir  
½ TL Kardamom, gemahlen  
3 TL Currypaste  
3 EL Sojasauce  
3 EL Sauerrahm

## Zubereitung

Hühnerbrust in Streifen schneiden und mit etwas Öl anbraten. (vorzugsweise im Wok) Currypaste und fein geschnittene Frühlingszwiebeln dazugeben, kurz mitbraten und mit 2 Essl. Sojasoße ablöschen. Anschließend aus dem Wok nehmen. Nun die Karotten in dünne Streifen schneiden und im Wok anbraten, mit etwas Wasser ablöschen und bissfest garen. Die Paprika ebenfalls in Streifen und den Lauch in Ringe schneiden. Dann mit den grünen Bohnen zusammen zu den Karotten geben. Einige Minuten mit garen. Frische Champignons vierteln und mit dem abgetropften Mais zum Gemüse geben. Alles einige Minuten weitergaren. Gewürze darüber streuen. Mit der restlichen Sojasoße und dem Sauerrahm abschmecken. Fleisch unter das Gemüse mischen. Dazu passt sehr gut Basmatireis!