

# KOKOS-GEMÜSE-HÄHNCHEN-CURRY

4 Portionen

von Myriam

## ZUTATEN

500 g Hähnchenbrustfilet

300 g Möhren

1 Brokkoli

1 Zucchini

2 cm Ingwer

2 Knoblauchzehen

2 rote Chilischoten

1 EL Butterschmalz

2 EL Currypulver

1 Dose Kokosmilch

2 TL Gemüsebrühe

etwas Salz und Koriander

1 EL Erdnussbutter

## ZUBEREITUNG

1. Die Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden, den Brokkoli in Röschen teilen, waschen und blanchieren.
  2. Die Zucchini waschen und würfeln.
  3. Den Ingwer schälen, die Knoblauchzehen abziehen und beides fein hacken, die Chilischoten längs halbieren, entkernen und abrausen.
  4. Nun die **Hähnchenbrustfilets** kalt abwaschen, abtupfen und in Würfel schneiden.
  5. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und das **Hähnchenfleisch** kräftig anbraten.
  6. Die Möhren, den Brokkoli und die Zucchini hinzufügen und kurz andünsten.
  7. Den Ingwer, den Knoblauch und die Chilis dazugeben und unter ständigem Wenden ca. 2 min. weiterbraten, anschließend mit Currypulver bestäuben.
  8. Nun die Kokosmilch und 350 ml Wasser angießen und die Brühe einrühren.
  9. Das **Hähnchen**-Curry bei milder Hitze noch etwa 10 min. köcheln lassen.
  10. Zum Schluss noch einmal mit Salz und Currypulver abschmecken, evtl. mit Koriander garnieren und mit Basmatireis servieren.
- Tipp: Wer es nussig mag, rührt vorm Servieren noch 1 EL Erdnussbutter unters Gericht.

**GUTEN APPETIT!**



FAMILIENMETZGEREI

**hausner**

NATÜRLICH OBERPFALZ!

