

## Rotes Thai Curry mit Hähnchen

### Zutaten:

- 1 kg Hähnchenbrustfilet in Streifen
- 1 Teelöffel rote Currypaste
- 300 gr. Bambus
- 2 Stück Paprika
- 2 Stück Zucchini
- 1,5 Liter Kokosmilch
- ca. 20 gr. Thai Basilikum
- 2 Essl. Fischsoße
- 1 Teel. Zucker



### Beilage:

- ca. 500g Thai Jasminreis

### Zubereitung:

- Das Gemüse schälen bzw. putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Hähnchenfilet abwaschen und ebenfalls kleinschneiden.
- Das Öl und die Currypaste im Topf kurz erhitzen und ca. ½ Liter Kokosmilch zugeben, verrühren und aufkochen lassen. Danach das Hähnchenfilet zugeben und einige Minuten kräftig anbraten. Das Gemüse und restliche Kokosmilch, Fischsoße und Zucker hinzugeben und fertig kochen.
- Thai Basilikum zum Curry geben und zusammen mit dem Reis servieren.

Guten Appetit