

# Thai Curry mit Geflügel

Zutaten: 150 g Zucchini  
150 g Zuckerschoten  
1-2 rote Paprika  
5 – 6 Champignons oder andere Pilze  
500 g Hähnchen oder Putenbrustfilet  
50 g Currypaste gelb oder rot je nach gewünschter Schärfe  
400 ml Kokosmilch  
100 ml Wasser  
30 ml Fisch- oder Austernsauce  
30 ml Limetten- oder Zitronensaft  
40 g Zucker  
Salz und Pfeffer

Zubereitung: Fleisch in Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Öl anbraten und zur Seite stellen. Gemüse ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden, würzen und anbraten. Fleisch und Currypaste dazugeben. Mit Kokosmilch und Wasser ablöschen. Fischsauce, Limettensaft und Zucker dazugeben und abschmecken. Ca. 10 bis 15 Minuten garen.

Serviert wird das Curry mit Basmati- oder Jasminreis.

Das Gemüse kann je nach Jahreszeit oder Geschmack geändert werden, das Fleisch durch Fisch oder Garnelen ersetzt werden.

