

Thai-Curry mit Gemüse, Pilzen und Hähnchenbrust

Zutaten (für 3 Personen):

- 200 g Hähnchenbrust
- 1 rote Paprika
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Möhre
- 50 g Zuckerschoten
- 80 g Shiitake-Pilze
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 20 g Ingwer
- 1 EL Öl
- 100 g rote Currypaste
- 300 ml Kokosmilch
- 50 g Erdnüsse
- 1 Limette
- 40 ml Thai-Fischsoße
- Salz
- Pfeffer
- 180 g Basmati-Reis
- 400 ml Wasser
- Koriander

Hähnchenbrust waschen und klein schneiden. Paprikaschote waschen, entkernen und in Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Möhre schälen und in Scheiben schneiden, Zuckerschoten halbieren. Pilze putzen und vierteln. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Limette auspressen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchenbrust, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und 2 Minuten anbraten. Currypaste dazugeben und verrühren. Mit Kokosmilch aufgießen und Gemüse, Ingwer und Erdnüsse dazugeben. 5-10 Minuten köcheln lassen und mit Limettensaft, Fischsoße, Salz und Pfeffer abschmecken.

Parallel dazu den Reis waschen, mit Wasser in einem Topf aufkochen und bei kleiner Hitze 15-20 Minuten gar ziehen lassen.

Koriander waschen, trocknen und die Blätter abzupfen. Reis und Curry auf Teller geben und mit Koriander bestreut servieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 25.02.2023

Koch/Köchin: Antje Reinhardt

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen