



Kokos-Hähnchencurry mit Gemüse

dazu duftiger Basmatireis



20-30min



2 Personen

Ein fix zubereitetes Hähnchencurry ist immer wieder das perfekte Abendessen und wird so schnell nicht langweilig, weil man es wunderbar variieren kann. Heute begleiten grüne Paprika und frische Champignons das zarte Huhn in cremiger Kokosmilchsauce, die mit Limette, Fischsauce und Koriander fein abgeschmeckt wird.

- 1 Packung Champignons
- 1 grüne Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150g Basmatireis
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 250ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Fischsauce ⁴
- 10g frischer Koriander

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- großer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Allergene
Fisch (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 769kcal, Fett 32.7g,
Kohlenhydrate 67.8g, Eiweiß 45.8g



4. Fleisch würzen

2. Reis kochen

5. Curry kochen

3. Limette vorbereiten

6. Anrichten und servieren

Das **Curry** nach Geschmack mit der **Fischsauce**, dem **Limettensaft**, dem **Limettenabrieb** sowie Salz und Pfeffer verfeinern. Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Das **Curry** mit dem **Reis** anrichten und mit dem **Koriander** garniert servieren.