



# Hähnchencurry mit Gemüse

## Zutaten

- 2 Hähnchenbrüstchen in Streifen geschnitten
- 1 Paprika
- 1 1/2 Zucchini
- 100 g Sprossen
- 100 g Zuckerschoten
- 2 EL Erdnusspaste
- 1 EL Rote Currypaste
- 2 EL Sesamöl
- Cashewkerne
- 300 ml Kokosmilch
- 1 Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Sojasoße
- Koriander

## Zubereitung

1. Cashewkerne in einem Wok oder einer Pfanne goldgelb anrösten und wieder herausnehmen.
2. In die noch heiße Pfanne das Hähnchen mit dem Sesamöl anbraten. Sobald das Hähnchen angebraten ist, Knoblauch und Chili mit dazugeben und anschließend die Currypaste unterrühren.
3. Das Ganze wird jetzt mit der Kokosmilch abgelöscht. Danach noch die Erdnusspaste für ein wenig Bindung und Sojasoße für den Geschmack dazugeben.
4. Das Gemüse klein schneiden (Zucchini, Paprika) und zusammen mit den Sprossen und den Schoten in den Wok geben. Dabei darauf achten, dass das Gemüse nicht zu lange gart, da es knackig bleiben soll.
5. Zum Schluss noch mit Koriander abschmecken (wem das nicht schmeckt, einfach weglassen), Cashewkerne dazugeben und fertig ist das Hähnchencurry!

