



**Bewusst genießen...**

# **Grünes Curry mit Huhn thailändischer Art**

## **Zutaten** .....

2 kleine Zucchini (150-200 g)	500 ml Kokosnussmilch
1 Karotte	2 EL Fischsauce
2 große Chilischoten	1 EL Palmzucker
350 g Hühnerbrustfilet	4 Stengel Thai-Basilikum (optional)
2 EL Öl zum Braten	100 ml Hühnerbrühe
2 EL Currypaste, grün	Dazu Jasminreis, nach Packungsanweisung gegart

## **Zubereitung** .....

Zucchini waschen, längs halbieren und in 1 cm breite Scheiben schneiden.

Karotte schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Chilischoten waschen und quer in dünne Ringe schneiden.

Huhn waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Currypaste hinzugeben und unter Rühren anbraten bis sie zu duften beginnt (ca. 1 Minute).

Kokosnussmilch, Fischsauce und Palmzucker hinzugeben und gut verrühren. Huhn hinzugeben und kurz aufkochen lassen.

Karotten hinzugeben und 2 Minuten köcheln lassen.

Zucchini und Chilischoten hinzugeben und 3 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Hühnerbrühe hinzugeben.

Mit Currypaste, Fischsauce und Palmzucker abschmecken.

Basilikum waschen, Blätter abzupfen und kurz vor dem Servieren darüberstreuen.

Mit Jasminreis servieren.