



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 so 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.

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Limette
- 10g frischer Koriander
- 250ml Kokosmilch
- 1 grüne Paprika
- 1 Packung Champignons
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Fischsauce⁴
- 200g Basmatireis

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 855.0kcal, Fett 33.0g, Eiweiß 47.9g, Kohlenhydrate 86.2g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern, dann halbieren, größere **Pilze** vierteln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



4. Fleisch vorbereiten

Die **Hähnchenbrust** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.



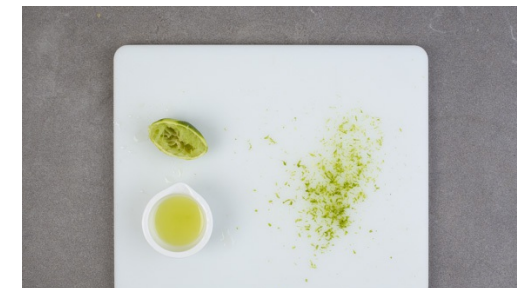
2. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** bei niedrigster Hitze abgedeckt ca. 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr abgedeckt ziehen lassen.



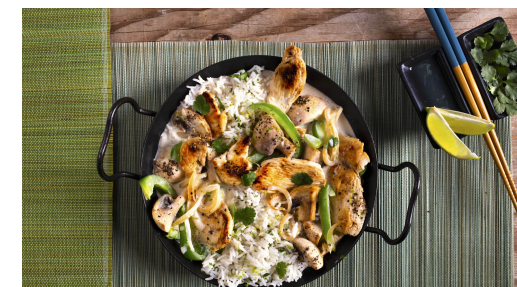
5. Curry ansetzen

Das **Fleisch** in einem großen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Pilze** und die **Paprika** hinzugeben und ca. 2Min. mitbraten. Mit der **Kokosmilch** ablöschen und alles weitere 3-4Min. bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar, aber noch bissfest ist.



3. Limette vorbereiten

Ca. **1-2TL Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



6. Anrichten und servieren

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

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**