

Kokos-Curry-Huhn für 4 Personen

Zutaten:

- 2 EL Kokosöl
- 600 gr Hühnerbrust in kleinen Streifen
- 2 EL Currypaste (gelb, grün oder rot - nach Geschmack)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 3-4 Knoblauchzehen zerhackt
- 2 Stücke Ingwer (je Daumengroß) in kleinen Streifen
- 1-2 Paprika rot
- 1 große Zucchini
- ca 250g geschnittene Ananas
- 800ml Kokosmilch
- 2 EL Kokosmehl
- 100g Cashewnüsse
- 2 TL Kokosraspeln
- 2 Zweige frischer Koriander

Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - glutenfrei

1. Kokosöl in einem Wok/ einer großen Pfanne erhitzen
2. Hühnerbruststreifen unter ständigem Rühren scharf anbraten, nach ca. einer Minuten die Hitze etwas herunter drehen.
3. Nacheinander Currypaste, Frühlingszwiebel, Knoblauch, Ingwer, Paprika und Zucchini hinzugeben und alle unter rühren 3-4 Minuten braten
4. Zum Schluss Ananas, Kokosmilch und Kokosmehl hinzugeben, gründlich verrühren und kurz aufkochen lassen.
5. Mit Cashewnüssen, Kokosraspeln und Koriander garniert servieren.