



Erdnuss-Curry

mit Hühnchen, Kartoffeln und Paprika

Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

Die Zutaten für 2 reichliche Portionen

250 g Hühnchen in Streifen oder gewürfelt

1 Zwiebel, fein gehackt

2 EL Speiseöl

1 gehäuften EL Erdnussbutter

3 EL Fischsauce

Geriebene Limettenschale

50 g Erdnüsse

Zuckerschoten

200 g Kartoffeln gewürfelt

1 Paprikaschote, klein geschnitten

2 EL Currypaste (grün oder gelb)

400 ml Kokosmilch

2 TL braunen Zucker

Saft einer ½ Limette

Koriander gehackt zum Garnieren

Die Zubereitung:

1 EL Öl in einem Wok oder in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen in den Wok geben, leicht salzen und anbraten. Das Fleisch aus dem Wok nehmen.

Das restliche Öl in den Wok geben und erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Mit Kokosmilch ablöschen, Currypaste, Erdnussbutter, Zucker, Limettenschale und Fischsauce einrühren.

Kartoffeln dazugeben und bei schwacher Hitze köcheln lassen bis sie gar sind (etwa 15 Minuten). Paprika und Zuckerschoten hinzufügen und weitere 3 Minuten kochen. Zum Schluss das Fleisch wieder in den Wok geben und alles noch mal kurz aufkochen. Mit Limettensaft abschmecken. Das Gericht mit frischen Koriander und gehackten Erdnüssen garnieren.

Dazu passt Basmati- Reis oder ein frisches Baguette.

Aber Vorsicht... wir haben nur einen Löffel von der Currypaste genommen. Wer möchte, kann zum Schluss noch nachwürzen.