

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: [info@michelsen-versand.de](mailto:info@michelsen-versand.de) Tel: +49 40 254 055 55 Web: [www.michelsen-versand.de](http://www.michelsen-versand.de)

---



## Pikantes Thaicurry mit Chili-Olivenöl

### Pikantes Thaicurry mit Chili-Olivenöl

350 g Gemüse: Zucchini, Paprika, Frühlingszwiebel, Sojasprossen

500 g Hähnchenfilets

2 Esslöffel rote Currypaste

1 Esslöffel frischer Ingwer

1 Stange Zitronengras

2 Esslöffel Sesamöl

1 Esslöffel Chili-Olivenöl

500 ml Kokosmilch

Salz und Pfeffer nach Belieben

**Zubereitungszeit:** 20 min

**Kochzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4 Personen

---

### Pikantes Thaicurry mit Chili-Olivenöl

1. Das in Streifen geschnittene Hähnchen wird im Sesamöl kross angebraten - achtet darauf, dass es nicht zu trocken wird.

2. Danach nehmen wir das Hähnchen aus der Pfanne und lassen es ruhen.
3. Das Gemüse wird angebraten und vermischt sich mit dem Aroma des Sesamöls und des angebratenen Hähnchens.
4. Schmeckt die Gemüsekomponenten mit dem Gewürzöl ab und gebt den Ingwer und das Zitronengras hinzu. Danach folgt die Kokosmilch, die dem Gericht eine besondere Cremigkeit verleiht.
5. Nachdem das Hähnchen wieder seinen Weg in das Curry gefunden hat und alles eine halbe Stunde durchgezogen ist und geköchelt hat, könnt ihr das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach belieben nochmals mit Ingwer, dem Chili-Olivenöl oder Knoblauch nachwürzen. Als Beilage eignet sich vor allem Reis, insbesondere Basmati oder fein duftender Jasminreis.