

HOA QUYNH

ASIA-SHOP · MÜNCHEN-LAIM

CHU CHI GAI

Wok-gerührtes Hühnencurry

Zutaten

2 Personen

250 g	Hühnerfleisch
200 g	Zucchini
1 EL	rote Currypaste
250 ml	Kokosnussmilch
2 TL	Fischsauce
1 TL	Zucker
Prise	Salz
3	Kaffir-Limettenblätter



Zubereitung

- Kokosmilch und Currypaste in einen Topf (Wok) geben und zum Kochen bringen
- Hühnerfleisch, 2 Limettenblätter, Fischsauce und Zucker hinzufügen und alles ca. 5 Minuten kochen lassen
- Die Zucchini dazugeben und das Ganze noch etwa 2 Minuten köcheln lassen
- Mit Salz, etwas Pfeffer oder Fischsauce abschmecken, in eine Servierschüssel füllen und mit den in feine Streifen geschnittenen Limettenblatt garnieren
- **Tipps:** Der Schärfegrad dieses Gerichts lässt sich durch die Menge der verwendeten Currypaste variieren.

Wenn die Hälfte der Kokosmilch erst am Ende der Garzeit hinzugefügt wird, kommt ihr Aroma besonders gut zur Geltung.

Zutaten und Zubereitungstipps erhalten Sie im

ASIA-SHOP HOA QUYNH

Eisenheimerstraße 26 · 80687 München · Mo - Fr 10:00 - 18:00 · Sa 10:00 - 16:00