KIKKOMAN

Grünes Hähnchen-Curry nach Thai-Art

Gesamtzeit **60 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Marinierdauer **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'093 kJ / 500 kcal

Fett: **26 g** Eiweiss: **44 g**
Kohlenhydrate: **22 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Mariniertes Hähnchen:

300 g	Hähnchenbrust
50 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL	grüne Currypaste
	Saft und Schale von 1 Limette
0.5 TL	brauner Zucker

Gemüse:

1	Zwiebel
150 g	Aubergine
200 g	Zucchini
100 g	Champignons
75 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2	frische oder gefrorene Kaffir-Limettenblätter (optional)
1 EL	gehacktes Zitronengras oder Zitronengras Gewürzpulver
0.5 Bund	Koriander
0.5 Bund	Thai-Basilikum
100 ml	Kokosmilch

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Hühnchen in Würfel schneiden. Kikkoman Sojasauce, Currypaste, Limettensaft und -schale und braunen Zucker in einer Schüssel mischen. Das Hähnchen gründlich mit der Marinade vermischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Schritt 2

Zwiebel in dünne Streifen, Aubergine und Zucchini in Würfel schneiden. Champignons vierteln und die Kräuter hacken.

Schritt 3

Etwas Speiseöl in der Pfanne erhitzen und Zwiebel eine Minute dünsten. Dann das Hähnchen zugeben, goldgelb anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Schritt 4

In derselben Pfanne die Champignons anbraten, bis sie bräunen. Zucchini und Aubergine hinzufügen und weeitere 2 Minuten braten. Hähnchenfleisch, Thai-Basilikum, Kaffir-Limettenblätter und Zitronengras zugeben und nochmals 1 bis 2 Minuten garen. Zum Schluss Kikkoman Sojasauce und Kokosmilch zugeben und unter Rühren braten, bis die Flüssigkeit leicht verdampft ist.

Schritt 5

Mit dem gehackten Koriander servieren.