Rezept

Hähnchencurry aus der Mikrowelle

Ein Rezept von Hähnchencurry aus der Mikrowelle, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	Staudensellerie
2	Knoblauchzehen
500 g	Hähnchenbrustfilet
2 EL	Currypulver
1 EL	heller Saucenbinder
	Pfeffer
1	rote Peperoni in Streifen
2	Schalotten
3 EL	Erdnussöl
4 EL	helle Sojasauce
400 ml	Kokosmilch (aus der Dose)
	Salz
2 EL	Limettensaft
	1/2 Bund gehacktes Thai-Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Sellerie putzen, in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, beides hacken. Mit Sellerie in Öl zugedeckt bei 600 Watt 2-3 Min. dünsten. Fleisch würfeln. Mit Sojasauce, Currypulver, Kokosmilch und Saucenbinder zugeben. Zugedeckt bei 600 Watt 12-15 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer, Limettensaft, Peperoni und Basilikum würzen.