

Rezept

Hähnchencurry aus der Mikrowelle

Ein Rezept von Hähnchencurry aus der Mikrowelle, am 09.06.2026

Zutaten

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