Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Huhn-Kokos-Sauce

Ein Rezept von Huhn-Kokos-Sauce, am 19.04.2024

Zutaten

350 g	Hähnchenbrustfilet
	Salz
1 Stück	frischer Ingwer (etwa 2 cm)
2 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Limettensaft
	Korianderblättchen zum Bestreuen
150 g	Zuckerschoten
100 g	Kirschtomaten
2	Frühlingszwiebeln
200 g	Kokosmilch
1 TL	rote Currypaste (aus dem Asienladen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden. Zuckerschoten waschen, putzen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 2 Min. vorgaren, dann abschrecken und abtropfen lassen.

2. Tomaten waschen und halbieren, Ingwer schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und samt Grün in dünne Ringe schneiden.

3. Öl im Topf erhitzen. Fleisch darin bei starker Hitze 2-3 Min. braten, herausnehmen. Ingwer und Zwiebeln im Fett andünsten. Kokosmilch zugießen, mit Limettensaft, Currypaste und Salz würzen und aufkochen lassen. Hähnchenfleisch mit Tomaten und Zuckerschoten untermischen, heiß werden lassen. Mit frisch gekochten Nudeln mischen, die Korianderblättchen darüber streuen.