

## Rezept

# Rotes Hühner-Curry

Ein Rezept von Rotes Hühner-Curry, am 26.04.2024

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>600 g</b> Hähnchenbrustfilet                      | <b>200 g</b> Cocktailtomaten                                 |
| <b>1 Dose</b> Ananasstücke (140 g Abtropfgewicht)    | <b>2</b> Stangen Zitronengras                                |
| <b>1 EL</b> Öl                                       | 1-2 EL rote Currypaste                                       |
| <b>1 Dose</b> Kokosmilch (400 ml)                    | <b>1 EL</b> Palmzucker (als Ersatz geht auch brauner Zucker) |
| <b>3 EL</b> Fischsauce                               | <b>2 EL</b> Limettensaft                                     |
| einige Korianderblättchen zum Bestreuen (wer möchte) |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Hühnerfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Cocktailtomaten waschen, Ananas im Sieb abtropfen lassen (den Saft trinken oder wegschütten). Zitronengras waschen, oben und unten ein Stück wegschneiden, den Rest fein schneiden.
2. Das Öl in Wok oder Pfanne erhitzen, die Currypaste reinrühren und anbraten. Die Kokosmilch dazuschütten und kräftig aufkochen lassen. Mit Zitronengras, Zucker, Fischsauce und Limettensaft würzen. Huhn und Ananas dazugeben und offen 5 Minuten köchen lassen.
3. Jetzt nur noch Tomaten untermischen und heiß werden lassen. Wer möchte, streut zum Schluss ein paar Korianderblättchen drüber.