



Thai-Hähnchen-Curry mit Garnelen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 32m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '32', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle, leckere, asiatische Küche, nicht nur für jeden Tag

Zutaten

- 300 g Hähnchenbrustfilet in dünnen Streifen
- 300 g rohe Garnelen, ohne Kopf, mit Schale
- (küchenfertig, gewaschen, trocken getupft in 1 cm großen Stücken)
- 400 ml Kokosmilch
- 200 g Champignons, geputzt, gewaschen, in Scheiben
- 1 Aubergine, geviertelt, in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln in halben Scheiben
- 2 Stangen Zitronengras, halbiert, flach geklopft
- 1-2 Kaffir-Limetten Blätter, gewaschen, aus dem Asia Laden
- 50 g frischer Ingwer, geschält, in dünnen Scheiben
- 2 EL Sesamöl, ersatzweise Olivenöl
- 2 TL grüne Currypaste
- 1/2 Bund Thai-Basilikum, gezupft, aus dem Asia Laden
- 3-4 EL Sojasoße
- 3-4 EL Fischsoße
- 2-3 EL Limettensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Öl in einem Wok oder großer Bratpfanne erhitzen und zunächst die Zwiebeln anschwitzen, die Currypaste verrühren und alles mit der Kokosmilch aufgießen.

Schritt3

Das Zitronengras, die Limettenblätter und den Ingwer zugeben.

Schritt4

Ca. 4-5 min. leise köcheln, ausziehen lassen; hin und wieder rühren. Das Zitronengras und Limettenblätter wieder entfernen.

Schritt5

Die Garnelenstücke, das Hähnchenfleisch, Auberginen und Pilze zugeben.

Schritt6

Aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 10 min. garen.

Schritt7

Den Basilikum zugeben, mit Sojasoße, Fischsoße und Limettensaft abschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Dazu trockenen Reis reichen.

Schritt10

Tags: Hauptgericht, nicht nur für jeden tag, Thai Küche, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thai-haehnchen-curry-mit-garnelen/>