

# Thai-Gemüse-Hähnchencurry

---

4 Portionen als Hauptgericht

## Zutaten:

500 g Hähnchenbrustfilet

3 EL Öl

Paprika- u Currypulver

1 Dose Kokosnussmilch

1/2 TL Currypaste

250 g braune Champignons

1 -2 rote Paprika

1 kleine Zucchini

1 Bio-Zitrone

3-4 Zitronenblätter

1 EL Austernsauce

Sojasauce

1 TL brauner Zucker

Korianderblätter zum Bestreuen

## Zubereitung:

Die Hähnchebrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden.

Aus Öl, Paprikapulver, Currypulver, Sojasauce eine Marinade rühren. Das Fleisch mind. 15 Minuten darin ziehen lassen. (Die Marinade nach Gebrauch wegschütten.)

Die Pilze vierteln, die Zucchini in Rauten und die Paprika in Würfel schneiden. Zusammen mit dem Fleisch und Kokosnussmilch in einen ungelochten Garbehälter geben, die Currypaste einrühren.

Zitronenblättern, Zitronenabrieb von einer Bio-Zitrone, Austernsauce und etwas Sojasauce hinzugeben.

Im Dampfgarer bei:

100°C ca. 8 Minuten garen.

Mit den Kräutern bestreuen.