

## **Einfaches Chicken-Curry mit Kokosmilch (4 Personen)**

Zutaten:        500g Pouletbrustfilet  
                    2 EL Kokosöl  
                    1 Zwiebel  
                    1 Knoblauchzehe  
                    1 kleiner Lauch, in Ringe geschnitten  
                    1 Peperoni, feine Streifen  
                    500 ml Kokosmilch  
                    1-3 EL gelbe Curry-Paste  
                    ½ Limette, ausgepresst  
                    Salz, Pfeffer und nach Belieben Chili

### Zubereitung:

Die Pouletbrustfilets in mundgerechte Würfel schneiden.  
Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

Das Kokosöl in einer grossen Pfanne erhitzen. Filets salzen,  
dann von allen Seiten anbraten, dabei regelmässig wenden. Die  
Zwiebeln, den Knoblauch und das Gemüse hinzufügen und  
weitere 2-3 Minuten mitbraten.

Kokosmilch, Currypaste und Limettensaft verrühren und in die  
Pfanne geben. Etwa 10 Minuten einköcheln lassen. Das Chicken-  
Curry mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Dazu passt: Reis oder Nudeln