

# Grünes Hähnchen-Curry nach Thai-Art

Gesamtzeit **60 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Marinierdauer **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**2.093 kJ / 500 kcal**

Fett: **26 g** Eiweiß: **44 g**  
Kohlenhydrate: **22 g**

## ZUTATEN

2 Portion(en)

### Mariniertes Hähnchen:

**300 g** Hähnchenbrust  
**50 ml** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
**1 TL** grüne Currypaste  
Saft und Schale von 1  
Limette  
**0,5 TL** brauner Zucker

### Gemüse:

**1** Zwiebel  
**150 g** Aubergine  
**200 g** Zucchini  
**100 g** Champignons  
**75 ml** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
**2** frische oder gefrorene  
Kaffir-Limettenblätter  
(optional)  
**1 EL** gehacktes Zitronengras  
oder Zitronengras  
Gewürzpulver  
**0,5 Bund** Bund Koriander  
**0,5 Bund** Bund Thai-Basilikum  
**100 ml** Kokosmilch

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Das Hähnchen in Würfel schneiden. Kikkoman Sojasauce, Currypaste, Limettensaft und -schale und braunen Zucker in einer Schüssel mischen. Das Hähnchen gründlich mit der Marinade vermischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

### Schritt 2

Zwiebel in dünne Streifen, Aubergine und Zucchini in Würfel schneiden. Champignons vierteln und die Kräuter hacken.

### Schritt 3

Etwas Speiseöl in der Pfanne erhitzen und Zwiebel eine Minute dünsten. Dann das Hähnchen zugeben, goldgelb anbraten und aus der Pfanne nehmen.

### Schritt 4

In derselben Pfanne die Champignons anbraten, bis sie bräunen. Zucchini und Aubergine hinzufügen und weitere 2 Minuten braten. Hähnchenfleisch, Thai-Basilikum, Kaffir-Limettenblätter und Zitronengras zugeben und nochmals 1 bis 2 Minuten garen. Zum Schluss Kikkoman Sojasauce und Kokosmilch zugeben und unter Rühren braten, bis die Flüssigkeit leicht verdampft ist.

### Schritt 5

Mit dem gehackten Koriander servieren.

