

Panang-Thai-Curry mit Poulet

Mit exotischen Aromen dem kalten Alltag entfliehen!



Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

- 400 g fest kochende Kartoffeln
- 400 g Kürbis (z. B. Butternut)
- 2½ dl Kokosnussmilch
- 4 EL Panang-Currypaste (z. B. Thai Kitchen)
- 3 dl Hühnerbouillon
- 2 EL helle (light) Sojasauce
- 1 TL Salz

- 600 g geschnetztes Pouletfleisch
- 1 Bund Thai-Basilikum oder Koriander

Portion: 400 kcal, F 14 g, Kh 27 g, E 40 g

Info



Holen Sie sich ein Stück Thailand nach Hause! Mit der **Panang-Currypaste** und der **Kokosnussmilch** von Thai Kitchen wird Ihr Curry perfekt! Produkte von Thai Kitchen sind in vielen Coop Verkaufsstellen erhältlich.

1. SCHRITT



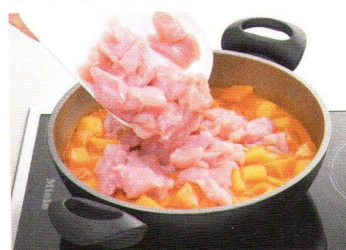
Kartoffeln und **Kürbis** in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.

2. SCHRITT



1 Esslöffel **Kokosnussmilch** warm werden lassen, **Currypaste** andämpfen. Restliche Kokosnussmilch, **Bouillon**, **Sojasauce** und **Salz** begeben, aufkochen, Hitze reduzieren. Kartoffeln und Kürbis begeben, ca. 10 Min. köcheln.

3. SCHRITT



Poulet begeben, ca. 5 Min. fertig köcheln. Blätter vom **Thai-Basilikum** oder vom Koriander abzupfen, daruntermischen.

Dazu passt: Parfümreis.