

Thai Green Chicken Curry

Zutaten: (für 2 Personen)

- 1 EL Palmöl
- 100 bis 150 g grüne Curry Paste
- 5 dl Kokosnuss-Milch
- 2 KL Fischsauce
- 10 Stück frische Makrut Blätter, gewaschen
- 10-15 Stück Thai Auberginen, geviertelt
- 20-30 Stück Thai Erbsen
- 100-150 g Palmherzen aus der Dose, in Streifen geschnitten
- 1 lange Chilischote, entkernt und in feine Streifen geschnitten
- 300 g Pouletbrust ohne Haut, in 7 mm Streifen geschnitten
- 20-30 Blätter Horopa Basilikum

Zubereitung:

Die Pouletstreifen in wenig Palmöl anbraten. Das Gemüse separat knackig in wenig Palmöl anbraten.

Die Curry Paste mit wenig Palmöl vorsichtig auf niedriger Temperatur erhitzen.

Poulet, Gemüse und die restlichen Zutaten zur Currypaste geben und die Kokosmilch dazugeben. Alles zusammen kurz aufkochen.