



Indonesische Currysuppe

Zutaten

- 250 g Hähnchenbrustfilets
- 1 rote Chilischote(n)
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 TL MAGGI Fondor (Dose)
- 300 g grüne Bohnen, tiefgefroren
- 200 g Kartoffeln
- 180 g Möhren
- 1 EL Cashewkerne
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 TL Currypulver
- 750 ml Wasser
- 400 ml Kokosmilch
- 3 EL MAGGI Hühner Brühe
- 1 Kaffir-Limettenblatt

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Chilischote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Limettensaft mit 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl, MAGGI Fondor und den Chiliwürfeln verrühren. Hähnchenbrustwürfel damit mischen und ca. 15 Min. marinieren.
2. Prinzessbohnen auftauen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln und Möhren putzen, waschen, schälen und in Würfel schneiden. Cashewkerne fein hacken. Vom Zitronengras das dünne holzige Ende wegschneiden und das dicke Ende der Länge nach halbieren.
3. In einem Topf 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und das Hähnchenfleisch darin anbraten. Curry und die Cashewkerne zugeben und kurz mitbraten. Wasser und Kokosmilch zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Klare Hühner-Bouillon darin auflösen.
4. Zitronengras, Kaffir-Limettenblatt und das Gemüse in die Suppe geben und bei mittlerer Wärmezufuhr geschlossen ca. 20 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Vor dem Servieren das Zitronengras und Kaffir-Limettenblatt herausnehmen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	144 kcal
Fett	4 g
Protein	13 g

- ⌚ 50 Minuten
- ⊕ 6 Portionen