



Chicken-Curry Thai Style

Zutaten

- 200 g rote Paprikaschote(n)
- 60 g Frühlingszwiebeln
- 250 g Hähnchenbrustfilets
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für Curry Thai Style
- 165 ml Kokosmilch

Zubereitung

1. Paprikaschoten waschen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne oder Wok Öl heiß werden lassen und das Fleisch darin goldbraun anbraten. Paprika dazugeben und ca. 3 Minuten mitbraten.
3. Frühlingszwiebeln und Würzpaste zugeben und kurz anbraten.
4. Kokosmilch zugießen und heiß werden lassen. Dazu passt Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	15 g
Energie	259 kcal
Fett	8 g
Protein	31 g

🕒 17 Minuten
⊕ 2 Portionen