

# Panaeng Nua

(Hähnchenbrustfilet mit Panaeng-Curry)



Portion für ca. 3 Personen

400g Hähnchenbrustfilet

1x Panaeng Currypaste (ca. 1 EL)

1 Ds. Kokosnussmilch (400 ml)

50g Bohnen

2 Paprika

1 Zwiebel

etwas Brokkoli

250g Champignons

1 EL Zucker

4 EL Öl

2 Zitronenblätter

2 EL Fischsoße

Etw. Salz

Beilage: Reis

Zuerst das Fleisch in kleine Scheiben, die Bohnen in ca. 2cm lange Stücke, die Paprika in Streifen, die Zwiebel vierteln, den Brokkoli in kleine Stücke schneiden, sowie die Zitronenblätter fein hacken.

Das Öl in einem Topf erhitzen, die Currypaste mit dem Öl verrühren ("bis es duftet"). Dann das geschnittene Fleisch dazugeben und unter Rühren kurz kochen. Jetzt die Kokosnussmilch einrühren und warten, bis alles kocht.

Nun kommen die Gewürze (Zucker, Fischsoße, Salz, Zitronenblatt) hinzu. Sodann die Bohnen, Zwiebeln, Champignons, Brokkoli und Paprika beifügen und das Ganze nur kurz kochen.

Das Ganze dann mit etwas Mondamin (3 EL) andicken.

Wünsche einen guten Appetit ;-)