

# Thai-Hähnchen

## Zutaten für 2 Personen:

300 Gramm Hähnchenbrust  
1 rote Paprikaschote  
2 Stück Frühlingszwiebeln  
150 Gramm frische Champignons  
100 ml Kuhmilch oder Kokosnussmilch  
Sonnenblumenöl  
Gewürze (Zwiebeln, Chili, Knoblauchsatz, Curry, Koriander, Zucker, Zitronensaft)  
150 Gramm Basmati- oder Jasminreis

---

## Zubereitung

Den Reis wie gewohnt kochen. Die Paprikaschote in Würfel und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden. Die geviertelten Champignons mit der fein gehackten Zwiebel, Pfeffer und Knoblauchsatz würzen und in reichlich Öl bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten anbraten. Die Hähnchenbrust hinzufügen und kurz mit braten. Das Gemüse, 200 ml Wasser und 100 ml Kuhmilch oder Kokosnussmilch hinzufügen und zum Kochen bringen. Mit Chili, Curry, Koriander, einer Messerspitze Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Sauce mit Mondamin leicht andicken und Bei geringer Wärmezufuhr ca. 10 Minuten kochen. Dabei gelegentlich umrühren.

**Guten Appetit**