





## Hähnchen in Erdnuss-Limetten-Curry

Wie wär's mit einem Ausflug nach Asien?

### Zutaten:

500 g Brokkoli	60 g Erdnussbutter
1 Bd. Koriander	800 ml Kokosmilch
1 Limette	750 g Hähnchenbrust
2 Knoblauchzehen	300 g Jasminreis
1 Peperoni	1 Stängel Zitronengras
100 g Erdnüsse	o. Pulver
2 TL Currypulver	Öl, Salz & Pfeffer

 Für 4 Portionen

 35 min

### Zubereitung:

1. Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Peperoni von Kernen befreien, Zwiebel und Knoblauch schälen und alles in feine Würfel schneiden. Zitronengras der Länge nach halbieren. Limette waschen und die Schale abreiben sowie auspressen. Erdnüsse grob hacken.
2. Brokkoli in kochendem Salzwasser ca. 1 min blanchieren, abgießen und abkühlen lassen. Reis nach Packungsanweisung kochen. Währenddessen das Hähnchenfleisch in 3mm dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und das Fleisch portionsweise etwa 2 min goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warmhalten.
3. In der Pfanne erneut etwas Öl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni kurz scharf anbraten. Kokosmilch, Erdnussbutter, Currypulver, die halbe Zitronengrassstange und die Erdnüsse hinzugeben. Mit 100 ml Wasser auffüllen und etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Koriander waschen, trockenschleudern und fein hacken. Zitronengras herausnehmen. Brokkoli, Hähnchenfleisch, 2-3 EL Limettensaft sowie Limettenschale zum Curry geben und kurz mitkochen. Fertiges Curry mit Reis servieren.