

Pouletcurry mit roter Thai-Currypaste in Kokosmilch



ZUTATEN: für 4 Personen

600 g Pouletbrust, mundgerecht schneiden
1 Aubergine
1 EL Öl
1 gehäufter EL rote Currypaste
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
1 kleine Zucchini
150 g kleine Cherry-Tomaten
1–2 EL Palmzucker (aus dem Asialaden, ersatzweise brauner Zucker)
4–5 Limettenblätter
1–2 EL Fischsauce
1 Bund Süßes Thai-Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Aubergine grob würfeln. Öl in einer Pfanne leicht erhitzen, Currypaste zugeben und etwas anschwitzen, 5 EL Kokosmilch zugeben und glattrühren. Pouletstücke und Auberginen zugeben und gut verrühren. Bei milder Hitze langsam zum Kochen bringen. Restliche Kokosmilch zugeben und abgedeckt ca. 25 Minuten lang leicht köcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit Zucchini putzen und in Würfel schneiden. Tomaten von den Stielen zupfen. Beides mit dem Palmzucker und den Limettenblättern in das Curry geben, mit Fischsauce vorsichtig würzen und nochmals 4–5 Minuten köcheln lassen.
3. Thai-Basilikum von den Stielen zupfen, über das Curry geben und sofort servieren.

Dazu passt Jasminreis.