



# Chicken green curry

## BLUE ELEPHANT Royal Thai Cuisine

### Rezept Nr. 4: Chicken green curry (mit Huhn)

#### **Zutaten:**

35g BLUE ELEPHANT Grüne Currypaste (50g für schärferes Curry!)  
 400ml BLUE ELEPHANT Kokosmilch  
 250g Hähnchenbrust  
 70g Auberginen (oder Kirschtomaten)  
 2 BLUE ELEPHANT Kaffir Limettenblätter  
 1 EL BLUE ELEPHANT Fisch Sauce  
 1 EL Zucker  
 1 BLUE ELEPHANT Chilischote  
 5g BLUE ELEPHANT Basilikum  
 Pflanzenöl



#### **Zubereitung:**

1 EL Pflanzenöl in einer Pfanne (Wok) erhitzen. Grüne Currypaste hineingeben und unter Rühren kurz anbraten, dann Hitze reduzieren. Kokosmilch und 50ml Wasser hinzugeben und zum Kochen bringen. Hähnchenbrust und Auberginen in Streifen schneiden und mit den Kaffir Limettenblättern, Fisch Sauce und Zucker in die Pfanne geben. Bei geringer Hitze gar köcheln lassen. Mit gehackten Chiliflocken und Basilikum (getrocknet oder frisch) garnieren. Mit Reis servieren.

#### **Zubereitungszeit:**

ca. 20 Minuten  
 (Mit freundlicher Empfehlung von [www.blueelephant.com](http://www.blueelephant.com))

Produkte bei [www.delitrade.de](http://www.delitrade.de) zu bestellen:

BLUE ELEPHANT Grüne Currypaste (3647), BLUE ELEPHANT Kokosmilch (0261), BLUE ELEPHANT Kaffir Limettenblätter (3682), BLUE ELEPHANT Fisch Sauce (3688), BLUE ELEPHANT rote Chilies (3681), BLUE ELEPHANT Basilikum (3677)