



## Thailändisch aus dem Wok

### Zutaten

- 500 g Hühnerfleischgeschnetzeltes
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 Chilischote
- 2 Karotten
- Kokosnussöl VCO
- 250 ml Kokosmilch
- ½ EL Sambal Olek
- 2 EL indonesische Sojasauce
- Gewürzmischung Thailandcurry

### Zubereitung

Hühnerfleisch klein würfeln und Gemüse in Streifen schneiden. Kokosöl im Wok erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Das Fleisch herausnehmen, warm stellen und die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Mit etwas Wasser ablöschen und das restliches Gemüse von hart bis weich zugeben und garen. Das Fleisch wieder hinein geben und Kokosmilch unterziehen. Abschliessend mit Sambal Olek und Sojasauce würzen und mit Thailandcurry abschmecken.

**Tipp:** Dieses Gericht kann ebenso mit Fischfilet zubereitet werden.

Guten Appetit!