

## Rotes Thai-Curry mit Poulet (5 Personen)

### Zutaten:

600 g	Pouletbrust
1 Pack	Thai-Mix (ca. 300-400g Thai-Gemüse & Gewürze)
1 Stk.	rote Paprika
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 EL	pikantes Wok-Öl
5 dl	Kokosmilch
1-2 EL	rote Currypaste
1 EL	Fischsauce
1-2 EL	scharfes indisches Currypulver
¼ TL	Salz
1 TL	Zucker

### Zubereitung:

1. Schalengemüse von Thai-Mix schälen und alles Gemüse in kleine Würfel schneiden.
2. Wok-Öl in Wok erhitzen, zuerst Pouletstreifen und Knoblauch, dann Gemüse und Gewürzmischung anbraten, mit Kokosnussmilch ablöschen und Currypaste dazugeben, ca. 10 Min. bei kleiner Hitze weiterköcheln lassen.
3. Abschmecken mit Fischsauce, Salz, Pfeffer und Zucker