



## *Panang Gai*

### Zutaten für 2 Hungrige:

600 g Hähnchenbrustfilet (in dünne Streifen geschnitten)

400 ml Kokosmilch (nicht schütteln!)

100 ml Hühnerbrühe

3-4 EL Panang-Curry-Paste (je nach Schärfegrad)

3 EL brauner Zucker

3 EL Fischsauce

3 -4 EL Erdnüsse (gehackt)

8-10 Limettenblätter

1 gelbe Paprika (in dünne Streifen geschnitten)

1 rote Paprika (in dünne Streifen geschnitten)

3 Karotten (in dünne Scheiben geschnitten)

1 Handvoll Thai-Basilikum

1 TL Kokosöl

Zusätzlich: Reis Eurer Wahl

### Zubereitung:

1. Dünstet Paprika und Karotten in einer großen Pfanne mit etwas Kokosöl etwa 5 Minuten an. Nehmt das Gemüse aus der Pfanne und stellt es zur Seite.
2. Anschließend gebt Ihr den festen Teil der Kokosmilch in die Pfanne und lasst sie aufkochen. Nun kann die Panang-Paste hinein. Löst diese unter Rühren in der Kokosmilch auf, bis sich etwas Öl absetzt.
3. Jetzt können die restliche Kokosmilch, Hühnerbrühe, brauner Zucker, Fischsauce, Erdnüsse, Limettenblätter dazu. Aufkochen lassen und dann die Hähnchenstreifen in die Flüssigkeit geben. Kurz bevor Euer Hähnchen gar ist gebt Ihr das Gemüse samt Thai-Basilikum wieder in die Pfanne. Lasst das Ganze noch für etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze auf dem Herd.
4. Mein Tipp: Kocht Euch eine Portion Reis dazu!