

Hähnchenspieße auf Currygemüse

- Nüa Gai Siab Mai Bping -



Für 4 Portionen:

3 Hähnchenbrustfilets, in Würfel geschnitten

Saft von einer Limette

2,5 cm frische Ingwerwurzel, geschält und gehackt

1 frische rote Chili, entkernt und in Ringen

2 EL Pflanzen- oder Erdnussöl

1 Zwiebel, in Ringen

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 Aubergine, in Würfeln

2 Zucchini, in Scheiben geschnitten

1 rote Paprika, in Würfeln

1 TL rote Thai-Currypaste

2 EL thailändische Sojasauce

1 TL Palmzucker oder brauner Zucker

Frische Korianderzweige zum Garnieren

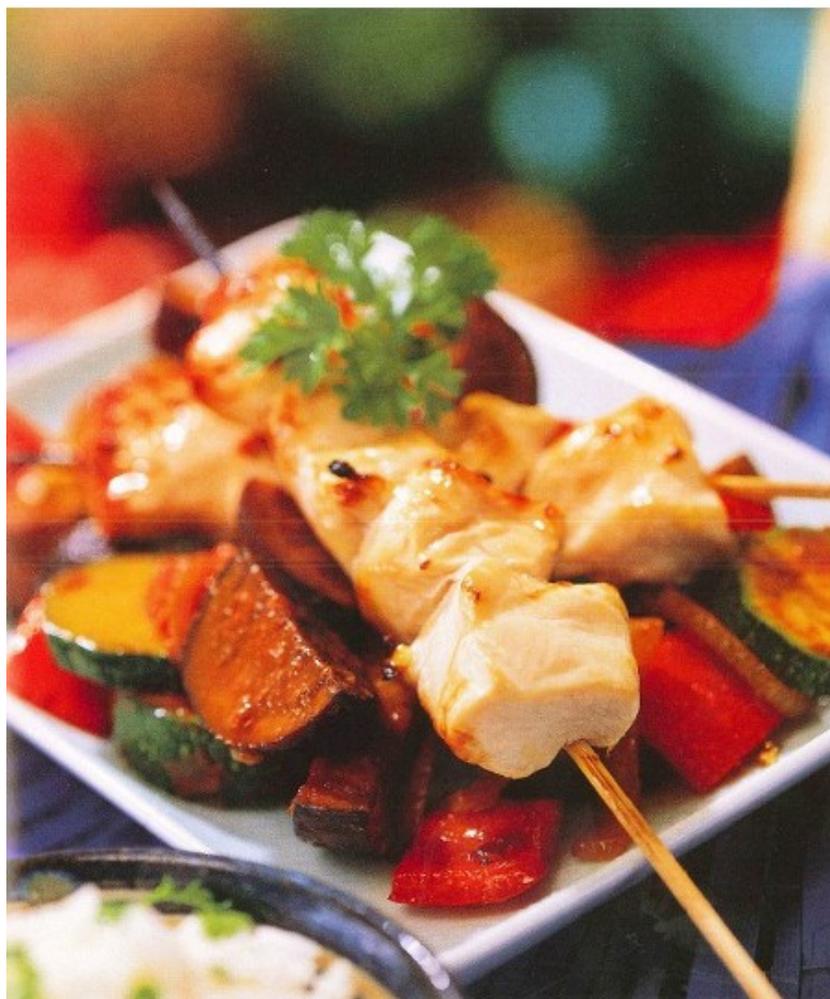
Gekochter Reis mit gehacktem Koriander, zum Servieren

(1) Die Hühnerwürfel in eine flache Form geben. Limettensaft, Ingwer und Chili vermengen, über das Fleisch geben und gut unterheben. Abdecken und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.

(2) Die Hühnerfleischwürfel auf in Wasser eingeweichte Holzspieße stecken und auf der obersten Backofenschiene bei starker Hitze 3-4 Minuten für Wenden gar grillen.

(3) Inzwischen das Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin 1-2 Minuten weich dünsten aber nicht bräunen. Aubergine, Zucchini und Paprika zugeben und 3-4 Minuten bissfest garen. Currypaste, Sojasauce und Zucker untermengen und eine weitere Minute miterhitzen.

(4) Mit frischen Korianderzweigen garnieren und heiß servieren. Dazu den gekochten Reis mit untergerührtem Koriander reichen.



**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**