

**INSPIRATION**  
**Rezeptvorlage**  
**WHAT a WOK**



**Hühnercurry mit knackigem Gemüse und Cashewkernen**

**ZUTATEN für 4 Personen**

2 EL Sesam-Öl, 70 g Karotten, 1 Zwiebel, 1 Stange Zitronengrass, 70 g Paprika, 70 g Auberginen, 50 g Champignons, 400 g Hühnerbrust, 2 EL gelber Curry, 400 ml Kokosmilch, 1 Limette, Salz, 30 g Sprossen, 1 Stange Frühlingszwiebel, 70 g Cashewkerne,

**ZUBEREITUNG**

Gemüse in gefällige Stücke schneiden. Karotten, Zwiebel, Paprika, Auberginen und Champignon in Sesam-Öl kräftig anbraten, Hühnerbrust hinzugeben. Mit gelben Curry würzen und der Kokosmilch aufgießen, Mit Limettensaft und Salz abschmecken und ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Anrichten und anschließend mit Sprossen, Frühlingszwiebel und Cashewkernen bestreuen.

*Raus aus der Küche!*

What a Wok OG Thaddäus Zaunerstrasse 4 5162 Obertrum +43 664 1369325 At:66772058  
IBAN AT90 3502 4000 0009 1207 BIC RVSAAT2S024 Raika Henndorf BLZ 35024 Ktrn 91207

[whatawok.com](http://whatawok.com)