

## **Hähnchenfilet mit Okraschoten in Kokossahne**

2 Hähnchenbrustfilets  
400 ml Kokosmilch  
30 g Erdnüsse, geröstet  
1 TL Curry  
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten  
1 TL Ingwer, gerieben  
2 Okraschoten  
1/2 TL Kreuzkümmel  
1/2 TL Piment  
1/2 TL Zimt  
1/2 TL Kurkuma  
etwas Zitronensaft  
Salz, Cayennepfeffer  
Sonnenblumenöl

Die Okraschoten in feine Streifen schneiden. Etwas Öl erhitzen und Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Kreuzkümmel, Piment, Zimt und die Hälfte des Curry zugeben und so lange braten, bis alle Gewürze gut duften.

Die Kokosmilch angießen und alles ca. 3 Minuten köcheln lassen. Dann die Hähnchenbrüste und Okrastreifen zugeben und 4 Minuten in der Kokosmilch garen. Dann Kurkuma einrühren und mit Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und restlichem Curry würzen. Zum Schluss die Erdnüsse untermischen.

Das Hähnchencurry mit Basmatireis servieren.