

Zubereitungszeit:	30 Minuten
Kochzeit:	30 Minuten
Menge fuer:	4 Personen

Der grüne Curry ist einer der schärfsten Curries. Wichtig bei der Zubereitung ist die Reihenfolge und auch die Zutaten, damit der richtige Geschmack sich entwickeln kann. Speziell an der grünen Currypaste ist, dass sie Shrimppaste (Crevettenpaste/Garnelenpaste) enthält, deshalb ist der Geruch, wenn in konzentrierter Form, nicht unbedingt angenehm.

## Zutaten

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	2	EL	grüne Currypaste	
2	500	ml	Kokosmilch	
3	1	EL	Fischsauce	
4	4	Stk	Stängel Thaibasilikum	
5	1	Stk	Aubergine	
6	500	g	geschnetztes Huhn	
7	2	Stk	Stängel Lemongrass	
8	3	cm	Ingwer	
9	5	Stk	Kaffir-Blätter	
10	15	Stk	kleine Maiskölbchen	
11	2	EL	Sojasauce	
12	200	ml	Wasser	
13	300	g	REIS	

