

# Kokos-Limetten-Hähnchen – Nomad Tags

*Ausgefallenes Low-Carb Campinggericht*

## Zutaten

3 Hähnchenbrustfilets  
200 ml Kokosmilch  
1 Limette (Saft & Schale)  
1 TL rote Currypaste  
1 Paprika  
1 Zucchini  
1 Knoblauchzehe  
1 Stück Ingwer  
1 EL Kokosöl  
Salz  
Frische Kräuter

## Zubereitung

1. Hähnchen in Streifen schneiden und in Kokosöl anbraten.
2. Knoblauch & Ingwer kurz mitrösten.
3. Kokosmilch, Limette und Currypaste einrühren.
4. Gemüse zugeben und 8–10 Minuten köcheln lassen.
5. Mit Kräutern bestreuen und servieren.

*Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.*