

Kokos-Limetten-Hähnchen – Nomad Tags

Ausgefallenes Low-Carb Campinggericht

Zutaten

3 Hähnchenbrustfilets
200 ml Kokosmilch
1 Limette (Saft & Schale)
1 TL rote Curtypaste
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 Curtypaste einrühren.
4. Gemüse zugeben und 8–10 Minuten köcheln lassen.
5. Mit Kräutern bestreuen und servieren.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.