

## Thailändische Küche: Hühnchen mit Cashewkernen



Menge	Zutaten	Zubereitung
2 Zehen	Knoblauch,	Fein schneiden
250 g	Hühnerbrust	In feine Streifen schneiden
1	Paprikaschote	In feine Streifen schneiden
4	Frühlingszwiebeln	In jeweils 4 cm lange Stücke schneiden
2 EL	Öl	Öl im Wok oder in der Pfanne erhitzen,
1 EL	Oystersoße	Knoblauch zugeben und hellbraun braten,
2 EL	Sojasoße	zurückschalten, Fleisch zugeben und mitgaren,
1 TL	Honig	bis es weiß ist, Honig, Sojasoße, Oystersoße,
2 Stücke	Ingwer	Zitronengras und Ingwerstücke zugeben, kurz
2 Stücke	Zitronengras	durchgaren und zuletzt mit Chilischote und
1	Chilischote, oder Chilisoße	Limettensaft abschmecken.
etwas	Limettensaft	
½ Pckg	Cashewkerne, geröstet und gesalzen	Mit Cashewkernen anrichten. Beilage: Reis