



GALLINA

ROTES CHICKEN CURRY MIT REIS

ZUTATEN

für 4 Personen

- Reis, z. B. Basmati
- 500 g Pouletbrust
Geschnetzeltes
- 2 Peperoni
- 1 Bund
Frühlingszwiebeln
- 2 Karotten
- 200 g Kefen (alternativ: TK-
Erbsen oder grüne
Bohnen)
- 2 TL rote Currypaste
- 2 TL Sesamöl
- 400 ml Kokosmilch
- 75 ml Sojasauce
- Einige Blättchen Koriander (oder
Thai-Basilikum)



ZUBEREITUNG

1. Reis kochen

Den Reis nach Packungsanweisung zubereiten.

2. Zubereitung

Peperoni in Streifen, Frühlingszwiebeln in Ringe und Karotten in Scheiben schneiden, Kefe halbieren. Currypaste in erhitztem Sesamöl in einem Wok anschwitzen. Kokosmilch, ca. 100ml Wasser und Sojasauce begeben und aufkochen.

Das Pouletgeschnetzeltes dazu geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse hinzufügen und weitere ca. 5 Minuten garen. Den Koriander in Streifen schneiden. Das Curry mit dem Koriander garnieren und mit dem Reis servieren.

Tipp

Das Gemüse kann auch mit anderem Gemüse ersetzt werden, wie zum Beispiel mit Broccoli, Blumenkohl, Zucchini und so weiter.