

Curry-Geschnetzeltes mit Erbsenreis und Bananen

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Hähnchenfilet / Hühnerfilet / Geflügelfilet	300 g
Kokosmilch / Kokosnussmilch	1 Dose(n) / Becher
Kurkuma	1 Teelöffel
Basmatireis	300 g
Butter	2 Teelöffel
Zwiebeln	1 Stk.
Currypulver	Etwas / nach Bedarf
Salz	3 Prise(n)
Erbsen	150 g
Bananen	1 Stk.

Zubereitung:

Curry-Huhn

Hühnerfilet in feine Streifen schneiden, salzen und mit reichlich Currypulver einreiben. Eine halbe Zwiebel klein schneiden und andünsten. Das Geschnetzelte dazu geben und gut anbraten. Im Anschluss mit Kokosmilch aufgießen und mit Salz, Curry und Kurkuma gut würzen. Zum Abschluss nach Bedarf einen halben bis ganzen Becher Creme fraîche einrühren.

Erbsenreis

Basmatireis und Erbsen kochen und dann vermengen. Reis und Erbsen nach Bedarf salzen.

Bananen

Butter in einer Pfanne zergehen lassen und darin etwas Zucker karamellisieren lassen. Die Banane der Länge nach in zwei Hälften teilen und in der Pfanne anbraten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1185-Curry-Geschnetzeltes-mit-Erbsenreis-und-Bananen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at