

Thai Red Curry



Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Currypaste	1 Esslöffel
Kokosmilch / Kokosnussmilch	100 ml
Hähnchenbrustfilet / Hühnerbrustfilet	200 g
Basmatireis	1 Tasse(n) / Glas
Champignons	6 Stk.
Äpfel / Apfel	2 Stk.
Vollmilch	100 ml
Salz	Etwas / nach Bedarf
Gewürznelken	3 Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	2 Tasse(n) / Glas
Cocktailtomaten / Kirschtomaten / Cherrytomaten	6 Stk.
Speiseöl / Öl	1 Esslöffel

Zubereitung:

Reis mit doppelter Menge Wasser, einer Prise Salz und 3 Nelken langsam bissfest garen.

Die 2 kleinen Äpfel schälen und in Stücke schneiden, die restlichen Zutaten in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer hohen Pfanne etwas Öl erhitzen, Currypaste kurz darin anrösten und mit Kokosmilch und Milch

ablöschen.

Die geschnittenen Zutaten in die Pfanne geben und in der Curry-Kokosmilch rund 10-15 min. ziehen lassen.

Gemeinsam mit dem fertigen Basmatireis servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2288-Thai-Red-Curry.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at