

VIVA Rezeptempfehlung

Rotes Thai Curry

Zutaten für 4 Personen

400 g Pouletbrust
4 dl Kokosmilch
400 g Wok-Gemüsemischung
(Brokkoli, Rüebl, Peperonie, Wirz)
4 Thai Aubergine
1-2 EL Thai-Curry-Paste
1-2 EL Tomatenmark
4 Kaffir Limettenblätter
250 g Shii-Take (Pilze)
Fettfreie Geflügelbouillon



Zubereitung

Pouletbrust in feine Streifen und Thai Aubergine in mundgerechte Stücke schneiden.

Kokosmilch erhitzen. Currypaste, Tomatenmark, Fleisch und Kaffir Limettenblätter

hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 min köcheln lassen. Gemüse und Pilze dazu

geben und alles bei geschlossenen Deckel 3-5 min garen. Eventuell mit Gemüsebouillon abschmecken.

Vorm Servieren Kaffir Limettenblätter herausnehmen.

Mit Reis servieren.