

GRÜNES CURRY MIT POULET ODER GEMÜSE

Zutaten (4 Personen)

- 600g Pouletbrüstchen
- 2 Auberginen, gewürfelt
- 2-4 EL Curry Green Thai
- 500ml Kokosnussmilch
- 1-2 EL Fischsauce
- 3 EL Wok-Öl
- 250g Jasminreis
- einige Basilikumblätter und Cherry Tomaten als Garnitur

Zubereitung Curry: 3 EL Woköl im Wok oder einer grossen Bratpfanne erhitzen, Die Pouletstücke anbraten und auf die Seite stellen. 500 ml Kokosnussmilch und 3 EL Curry Green Thai zusammen aufkochen. Auberginen und Zwiebeln beifügen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Poulet dazugeben und noch ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit Fischsauce abschmecken und evtl. noch 1 EL Curry Paste zugeben, falls das Gericht zu wenig scharf ist. Zusammen mit dem Reis auf dem Teller anrichten und mit Basilikumblättern und Cherry Tomaten garnieren.

Zubereitung Jasminreis: Reis spülen. 2 Tassen Reis mit 3 Tassen Wasser aufkochen. Reis einmal umrühren, Herd abstellen und zugedeckt während 20 Min. auf dem heissen Herd lassen. Wichtig: Deckel während der 20 Min. nicht öffnen.

