

Rotes Thai-Curry mit Poulet



Zutaten

500 g	Pouletbrustfilet
2	Peperoni
3	Frühlingszwiebeln
100 g	Rüebli
200 g	Kefen
2 EL	Sesam- oder Rapsöl
2 EL	Rote Currypaste
8 dl	Kokosmilch

Zubereitung

1. Poulet klein schneiden, Peperoni in Streifen, Frühlingszwiebeln in Ringe, Rüebli in Scheiben schneiden, Kefen halbieren.
2. Öl in einem Wok erhitzen und die rote Currypaste darin kurz sautieren, Kokosmilch zugeben und aufkochen.
3. Poulet zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Paprika, Frühlingszwiebeln, Rüebli und Kefen zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Dazu passt Jasminreis.