

Rotes Thai-Curry mit Hähnchenbrust

Rezept für 4 Personen

*250g Basmatireis
600g Hähnchenbrust
2 Bund Lauchzwiebeln
200g Karotten
2 EL Öl
Salz
50g rote Currypaste
2 Dosen Kokosmilch
1 EL Thai-Basilikum
Zucker*

Zubereitung:

- Reis in Salzwasser garen.
- Fleisch in Würfel, Lauchzwiebeln in Ringe und Karotten in Scheiben schneiden.
- Öl erhitzen. Fleisch und Karotten darin anbraten, Lauchzwiebeln zufügen und etwas salzen. Currypaste einrühren, mit der Kokosmilch ablöschen und etwas köcheln lassen.
- Inzwischen den Thai- Basilikum hacken. Das Curry mit Salz und Zucker abschmecken und mit Thai- Basilikum bestreut servieren. Reis dazu reichen.

Gutes Gelingen & guten Appetit wünscht Michael Reumann!