

Rezept Rotes Thai-Curry mit Hähnchen

Zutaten für 4 Personen

250 g	Basmati
600 g	Hähnchenbrustfilet(s)
2 Bund	Lauchzwiebel(n)
200 g	Karotte(n)
2 EL	Öl
	Salz
50 g	Currypaste , rote
2 Dose/n	Kokosmilch
2 EL	Erdnüsse, ungesalzen
	Zucker

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 25 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

- 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 die Nüsse hacken. Das Curry mit Salz und Zucker abschmecken und mit Erdnüssen bestreut servieren. Reis dazu reichen.