



Thai-Wok-Pfanne mit Reis

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

1 Tasse Reis mit 1 ½ Tasse Wasser
in den Reiskocher geben
(230gr Jasminreis und 450gr Wasser)
360gr Gemüse (frisch oder TK Asia-Mix)
250gr geschnetztes Poulet
90gr Thai Kitchen Curry Paste
250ml Kokosmilch
Sojasauce
Zitronengras
Wok-Öl



Und so wird's gemacht

Pouletwürfel in Öl braten. Zur Seite stellen.
3 EL Öl mit 90gr Paste unter Rühren erhitzen (ACHTUNG: Je länger die Paste
gebraten wird je schärfer das Curry).
Zitronengras mit dem Messerrücken aufklopfen und dazulegen.
250 ml Kokosnussmilch hinzugeben (kurz aufkochen)
360 g Gemüse mit etwas Sojasause und das gebratene Poulet beifügen
Ca. 8-10 Minuten kochen lassen

 Meine Notizen: