

**BOSCH****BKK**

Rotes Thai Curry

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 400 g** Hühnerbrustfilets in dünne Streifen geschnitten
- 4** Zitronenblätter
- 1** Dose Kokosmilch (ca. 400 ml)
- 1 – 3** Esslöffel Rote Currypaste, Fischsauce oder Salz nach Geschmack
- 1** Esslöffel Palmzucker
- 2** Esslöffel Öl
- 2** Hand voll thailändische Basilikumblätter
- 600 g** Gemüse nach Belieben in Streifen oder Stücke geschnitten, z. B. Bambussprossen, breite Bohnen, Paprika, Auberginen, Zucchini, Möhren

Zubereitung

Das Öl in einem breiten Topf oder Wok/-Pfanne erhitzen und die Currypaste dazugeben. Mehrere Minuten unter ständigem Rühren anrösten. Nun den dicken Teil der Kokosmilch zugeben und wieder rühren. Zitronenblätter und die restliche Kokosmilch nach und nach dazugeben. Weitere 2 Minuten köcheln lassen. Mit Palmzucker und Fischsoße oder Salz abschmecken. Jetzt das Fleisch und das Gemüse hinzugeben. Bitte lediglich bissfest garen. Anschließend Basilikumblätter einrühren und servieren. Dazu gibt es natürlich thailändischen Reis.

Mit unserem Video aus der Kochschule geht das Nachkochen noch leichter von der Hand. Einfach QR-Code scannen:

