

... a la Thai bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Zwiebel, 1 rote Paprika, 1-2 Esslöffel Erdnussbutter, 1 Esslöffel grüne ThaiCurryPaste, 1 Teelöffel Honig, 600 ml Kokosnussmilch, 1 Esslöffel Öl, 50 gr Cashewnüsse (natur), 1-2 Esslöffel gekörnte Hühnerbrühe, 4-5 Pilze (z.B. Champignons), Sprossen.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel schälen, längs halbieren und in Streifen schneiden, Paprika waschen, entkernen und in nicht zu feine Stücke schneiden. Die Pilze reinigen und vierteln bzw. je nach Größe achteln.

Die Zubereitung:

Die Zwiebel- und Paprikastücke in etwas Öl anbraten, die Cashewnüsse zugeben und kurz mit anrösten. Mit Kokosnussmilch ablöschen, Honig, Hühnerbrühe, Pilze, Sprossen, Erdnussbutter und ThaiCurry zugeben und bei geringer Hitze gute 20 Minuten köcheln lassen, parallel BasmatiReis zubereiten und servieren.

Dazu passt mitgekochtes Hähnchenbrustfilet, Schweinefleisch oder auch Rind, aber zum Dahinschmelzen wird das Gericht mit krosser Entenbrust aus dem Backofen. Unbedingt ausprobieren! Ausserdem kann man das Gericht natürlich auch mit verschiedensten anderen Gemüsen zubereiten, es ist sehr vielseitig.

Guten Appetit!