



Thaicurry

Menge	Zutat	Zubereitung
3	Kartoffeln	und
2	Karotten	
1	Zwiebel	schälen, in 2 cm Würfel schneiden.
1	Knoblauchzehe	fein schneiden, dann das Gemüse beiseitestellen.
300 g	Hähnchenbrust	in 2 cm Würfel schneiden, und mit
2 EL	Currypaste	vermischen, 20 Min. marinieren lassen.
2 EL	Öl	in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten.
400 ml	Kokosmilch	aufgießen und das Gemüse ebenfalls zugeben. Mit
1 EL	Currypaste	und evtl.
etwas	Salz	würzen und ca. 15 Min. sanft köcheln lassen.

Menge	Zutat	Zubereitung
4 Tassen	Wasser	aufkochen lassen.
1 TL	Salz	und
2 Tassen	Basmatireis	zugeben und mit geschlossenem Deckel quellen lassen. (Herd ausschalten)