

MANGO-CHICKEN-CURRY MIT BASMATIREIS

REIS | HAUPTSPESIE | 15-45 MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



Zutaten (4 Portionen)

2 Kochbeutel Basmatireis
400g Puten- oder Hähnchenbrustfilet
2 kl.rote Zwiebel · Prise Cumin
200g Zuckerschoten
4 El Currypaste · 2 Limette
200ml Geflügelbrühe
500ml Kokosmilch
300g Mangofleisch, gewürfelt
Korianderblätter
Honig
Öl

Produkttempfehlungen



**BASMATIREIS
(BEUTEL)**

Zubereitungen

Basmatireis nach Packungsanleitung mit einer Prise Cumin kochen.

Putenfilet in Streifen schneiden und in heißem Öl knusprig braun braten, mit Salz & Pfeffer würzen, Zwiebelstreifen und Currypaste kurz mitbraten, mit Brühe und Kokosmilch ablöschen und ca. 15 Min. leise köcheln.

Zuckerschoten kleinschneiden, zufügen und weitere 2-3 Min. köcheln. Mangowürfel zufügen und mit Limettensaft und Honig abschmecken.

Das Curry zusammen mit dem Reis servieren und zum Schluss mit frischen Korianderblättern bestreuen.