

Rotes Thai-Curry

(für 4 Personen)



2 EL Erdnuss- oder Sesamöl	in einer Bratpfanne erhitzen
400 g Pouletgeschnetztes	anbraten herausnehmen, würzen
1 rote Peperoni 250 g Kefen	in Streifen schneiden in derselben Pfanne ca. 3 Min. unter Rühren braten
2 EL rote Currypaste 4 dl Kokosmilch	dazugeben und ca. 2 Min. köcheln lassen
Salz	abschmecken Das Poulet zum Schluss wieder in die Pfanne geben und heiss werden lassen.

Variante

Anstelle von Poulet rohe Riesencrevetten nehmen. Diese ca. 2 Min braten bis sie rosa sind, dann herausnehmen und salzen. Zum Schluss wieder in die Pfanne geben und nur noch heiss werden lassen.

Eine weitere Variante; Anstelle von Poulet Fisch (z.B. Dorsch) nehmen.

