



GREEN THAI CURRY

QimiQ VORTEILE



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

70 Grüne Currypaste

250 ml Kokosmilch

500 g Hühnerbrustfilet

1 Stück Brokkoli

1 Stück Rote Paprikaschote(n)

1 Stück Blumenkohl

ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse und die Hühnerfilets in Mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Currypaste mit ein wenig Sesamöl kurz anbraten.
3. Mit QimiQ Saucenbasis und Kokosnussmilch aufgießen und zum köcheln bringen.
4. Hähnchen dazu geben und zum kochen bringen. Gemüse dazu geben und auf mittlere Hitze schalten.
5. Curry mit Reis und frischen Frühlingszwiebel servieren.