

Reis mit Poulet und Kokosmilch



Symbolbild

Zutaten

200 g	Basmatireis Kefen Karotten
200 g	Poulet
4 EL	Kokosöl Curry Pfeffer Salz
160 ml	Kokosmilch Schwarzer Sesam

Zubereitung

- 1 Den Basmatireis kochen. Das Gemüse in Streifen und Würfel schneiden und in einer Pfanne dünsten.
- 2 In einer Pfanne Kokosöl, Currypulver und Pfeffer mischen und kurz rührbraten.
- 3 Anschliessend das gedämpfte Gemüse zum Geflügel in die Pfanne geben und mit der Kokosmilch ablöschen.
- 4 Den Reis auf auf den Teller schichten und das Poulet-Gemüse darüber garnieren. Den schwarzen Sesam als Topping über das Essen streuen.