

SPICY AUF DER (TRUTEN-)BRUST



2 Personen
Zubereitungszeit: ca.
15 Minuten

ZUTATEN

0.5 Zwiebel
0.5 rote Peperoni
2 Kaffirlimettenblätter
1 EL Erdnussöl
2 TL scharfes Curry
1 TL Thailand 7-Spice
2 dl Kokosmilch

1 Papaya
300 g geschneitzelte Tutenbrust
3 Zweiglein Koriander
wenig Salz
wenig Pfeffer



ZUBEREITUNG

Zwiebel, Peperoni und Limettenblätter schneiden. Öl im Wok erhitzen, Zwiebel und Peperoni begeben, unter Rühren bei grosser Hitze ca. 2 Min. braten. Gewürze und Limettenblätter begeben, Kokosmilch dazugiessen, aufkochen, ca. 5 Min. köcheln.



Papaya schneiden, zusammen mit dem Fleisch in die Sauce geben, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln.



Koriander grob schneiden, begeben, würzen.

Dazu passt: Basmati- oder Parfümreis,
Brot
(Quelle: www.bossi.ch)