

Chinesisch à la Ruth von Känel

1 Büchse **Kokosnussmilch** in Wok aufkochen lassen (ca. 5 Min.) bis sie schön sämig wird

½ bis 1 Ei **Currypaste (Rot)** mitkochen (wieder ca. 5 Min.)

Angebratenes **Pouletgeschnetzeltes** (ca. 200 gr/Person) hinzufügen

Am Schluss 5 bis mehr **chinesische Basilikumblätter** beifügen - fertig.

Dazu passt gut: Bambussprossen, Bohnen, Peperoni, Ananas, uvm.

Dazu servieren: Gebratener Reis (*Schinkenstreifli, Ei, Erbsli*)

lecker lecker einfache
ähnlich sämig wird