



**Choche
&
gnüsse**
mit David Geisser

KICHERERBSEN CURRY MIT POULETGESCHNETZELTEM

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Das Gemüse waschen. Die Karotten schälen. Die Kefen rüsten.

Das Gemüse «freestyle» in mundgerechte Stücke schneiden.

Danach die Curry Paste in einem Topf erhitzen und sie darin kurz rösten. Das geschnittene Gemüse und das Zitronengras dazugeben, kurz mitrösten, ein wenig salzen und mit der Bouillon und der Kokosmilch auffüllen und ein wenig einköcheln lassen.

Das Pouletgeschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten, das Fleisch noch leicht rosa in die Sauce geben. Die Kichererbsen kalt abspülen und mit den Glasnudeln ebenfalls in die Sauce geben, einmal aufkochen und ca. 3 Minuten kurz ziehen lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN

400 G POULETGESCHNETZELTES

120 G KICHERERBSEN

3 KAROTTEN

150 G KEFEN

1 ZUCCHETTI

2 PAKCHOI

3 FINGERAUBERGINEN

1 STÜCK ZITRONENGRAS

3 EL RED CURRY PASTE

500 ML KOKOSMILCH

300 ML GEMÜSEBOUILLON

100 G GLASNUDELN

OLIVENÖL ZUM BRATEN

MEERSALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO