

Puten - Geschnetzeltes

Zutaten:

350 g asiatischer Duftreis
500 g Putenbrust
500 g Porree
3 Knoblauchzehen
1 Dose Kokosmilch
2 Chilischoten
30 g Kokosraspel
2 EL Limettensaft
1 Bund thailändischer Koriander
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

- Chilischoten, Koriander und Knoblauch fein hacken.
- Porree in feine Scheiben schneiden.
- Die Brust der Pute in kleine Stücke schneiden.
- Den Reis wie gewohnt zubereiten.
- Fleisch mit dem Knoblauch in wenig Öl anbraten.
- Gebratenes Fleisch beiseite stellen.
- Porree mit Öl andünsten.
- Kokosmilch, Kokosraspel und Chili unterrühren.
- Alles einmal aufkochen lassen.
- Putenstücke und Koriander untermischen.
- Noch einmal aufkochen.
- Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft scharf abschmecken.
- Putengeschnetzeltes mit dem Reis servieren.