

THAILÄNDISCHE ROTE CURRYSAUCE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Korianderpüree
450g



Bresc Rotes
thailändisches Curry 450
g

ZUTATEN

0,5
l



- 3 Frühlingszwiebel
- 10 g Bresc Korianderpüree
- 0,5 l Kokosnussmilch
- 125 g Bresc Thai red curry thailändisches rotes Curry)
- Saft von 1 Limette
- Öl zum Braten
- 15 g Fischsauce

ZUBEREITUNG

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Das rote Curry dazugeben und kurz anbraten. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, hinzufügen und mit Kokosmilch ablöschen. Die Currysauce etwas einkochen lassen und Limettensaft und Korianderpüree dazugeben.