

Kokos-Curry-Couscous

ZUTATEN

- 125g Couscous
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Hühnerfilet
- 1/2 Stange Lauch
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Currypulver
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- frische Ananasstücke
- Kirschtomaten

ZUBEREITUNG

Zwiebel, Knoblauch und Hühnerfleisch klein schneiden und in der Pfanne Gold anbraten. Lauch in 2cm dicke Scheiben schneiden und in die Pfanne dazu geben. Alles kurz weiter braten lassen.

Mit Kokosmilch aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Currypulver würzen und alles köcheln lassen. Ananasstücke und Kirschtomaten dazu geben und leicht weiter köcheln lassen.

Couscous laut Packungsanleitung zubereiten und mit dem Kokos-Curry servieren. Nach Geschmack mit ein wenig Chili verschärfen.



„Ich gebe immer gerne Ananas- und Tomatenstücke dazu um eine fruchtige und süße Note reinzubringen.“