

Thailändische Poulet-Crevetten-Pfanne

Zutaten für 5 Personen

2 Stück	Frühlingszwiebeln	mit dem Grün in Ringe schneiden, etwas vom Grün als Garnitur zur Seite stellen
2 Stück	Rüebli	in Streifen schneiden
1 Stück	Peperoni	in Streifen schneiden
1 Stück	Zucchini	in Streifen schneiden
100 g	Chinakohl	in Streifen schneiden
1 Zehe	Knoblauch	hacken
etwas	Chili	hacken
etwas	Ingwer	hacken
300 g	Pouletbrust	in Streifen schneiden
200 g	Crevetten	
	Tasty Thai Bratbutter oder Öl	beides damit marinieren das Fleisch und die Crevetten darin anbraten, herausnehmen und warm stellen
	Bratbutter oder Öl	darin Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse anschwitzen begeben und kurz mit anschwitzen
1-2 dl	Tasty Thai Bouillon	(aus Gemüsebouquet zubereitet) angiesen
1-2 dl	Kokosmilch	begeben, zugedeckt ca. 5 Minuten garen lassen Poulet und Crevetten begeben und etwas ziehen lassen.
	Tasty Thai Zwiebelgrün	abschmecken darüber streuen, mit Reis servieren



Die verwendeten Gewürze:

Tasty Thai

Rassige Würze für Suppen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Vegetarisches und Gemüse

Gemüsebouquet

Als Gemüsebouillon (1 TL für 2,5 dl) und zum Würzen von Suppen, Gemüse, Teigwaren-, Reis- und vegetarischen Gerichten