

Curry-Kokosmilch-Suppe mit Poulet und Gemüse

Zutaten für 2-3 Personen

2 Stk	Pouletbrust Fleisch & Grill	in Streifen schneiden. Pouletbrust würzen
2 EL	Bratbutter oder Öl	in der Pfanne geben, Pouletbruststreifen goldgelb anbraten und warm stellen.
ca. 500g	Gemüse nach Wahl	ca. 10 Minuten dämpfen, oder in Pfanne knapp weich kochen
30g	Butter, Margarine oder Öl	in Pfanne zergehen lassen
1 Beutel	Curry-Kokosmilch-Suppe	den Inhalt des Beutels beigeben und verrühren
8 dl	Wasser	
2 dl	Milch	mit Milch und Wasser angiessen, unter stetem Rühren aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
		Poulet und Gemüse zur Suppe geben.

Tipp: Anstatt Poulet können auch Fleischalternativen verwendet werden.



Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

Fleisch & Grill

Curry-Kokosmilch-Suppe