

## THAILÄNDISCHE ROTE CURRYSAUCE



### 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.

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Korianderpüree 450g



Rotes thailändisches Curry 450 g