

## 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



Bresc Korianderpüree  
450g



Bresc Rotes  
thailändisches Curry 450  
g