



KOKOSNUSS-CURRY BOWL

Vorbereitungszeit: 15 Minuten | Gesamtzeit: 20 Minuten | Portionen: 10

Zutaten:

- 5 Tassen (950 g) Jasminreis, gekocht
- 5 Tassen (650 g) ganze rote Linsen, gekocht
- 5 Tassen (400 g) braune Champignons, geviertelt und geröstet
- 5 Tassen (400 g) Brokkoliröschen
- 2 ½ Tassen (200 g) Kokosraspeln, gehobelt
- 2 ½ Tassen (300 g) Karotten, dünn gehobelt
- 600 g gegrilltes Hähnchen, in 60-g-Portionen geschnitten
- 1.200 g grüne Currysoße, warm
- 1 ¼ Tassen (25 g) Koriander, fein gehackt
- 5 Limetten, geviertelt (ca. 300 g)

Zubereitung:

1. Für dieses Gericht bereiten Sie eine Basis aus Reis und Linsen in einer Schüssel zu. Darauf gleichmäßig Champignons, Brokkoli, Kokosnuss und Karotten verteilen. Eine 60-g-Portion Hähnchenfleisch darüber geben und die gesamte Schüssel mit warmer Currysauce beträufeln. Mit Koriander und zwei Limettenspalten garnieren.

Tipp des Küchenchefs:

Um dieses Rezept auf die nächste Stufe zu heben, servieren Sie es mit einem warmen Stück Naan-Brot oder lassen Sie das Hähnchen vor dem Servieren im Curry schmoren.