

Apfel-Radieschen-Salat

Rezept für 6 Personen

2 Bund Radieschen

1 grosser oder 2 kleine Äpfel

1 Bund Schnittlauch

Saft von einer Zitrone

Öl nach Geschmack

Salz, Prise Zucker

Zubereitung:

Radieschen in Scheiben schneiden

Apfel ungeschält in kleine Ecken schneiden

In einer Schüssel mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Öl mischen und abschmecken

Schnittlauch fein schneiden und darunter mischen

Rotes Thai-Curry mit Hähnchenbrust

Rezept für 4 Personen

250g Basmatireis

600g Hähnchenbrust

2 Bund Lauchzwiebeln

200g Karotten

2 EL Öl

Salz

50g rote Currypaste

2 Dosen Kokosmilch

1 EL Thai- Basilikum

Zucker

Zubereitung

Reis in Salzwasser garen. Fleisch in Würfel, Lauchzwiebeln in Ringe und Karotten in Scheiben schneiden.

Öl erhitzen. Fleisch und Karotten darin anbraten, Lauchzwiebeln zufügen und etwas salzen.

Currypaste einrühren, mit der Kokosmilch ablöschen und etwas köcheln lassen.

Inzwischen den Thai- Basilikum hacken. Das Curry mit Salz und Zucker abschmecken und mit Thai-Basilikum bestreut servieren. Reis dazu reichen.