



**ESSENDORFER**



SO SCHMECKT DIE WELT  
UNSERER REZEPTE



## **GOOD MORNING VIETNAM**

Mandarinen-Curry

### **Zutaten:**

*Weißkraut*

*rote und gelbe Paprika*

*Zucchini*

*Hähnchenbrust*

*Salz*

*2-3 EL Good Morning Vietnam*

*Kokosmilch*

*1 Dose Mandarinen*

*Basmatireis*

Knackiges Gemüse, wie z. B. Weißkraut, rote und gelbe Paprika und Zucchini will zunächst angebraten werden. Ebenso Hähnchenbrust und leicht salzen. Pro Person 2-3 EL Good Morning Vietnam hinzu und mit Kokosmilch aufgießen. 2 Dosen Mandarinen abgießen und im Gemüsesugo langsam quellen lassen bis die Mandarinen „zerfallen“. Mit Basmatireis servieren.