

Quiche mit thailändischem Kokos-Curry und Huhn



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 10 Quiche-Tartelettes, 8,5 cm (Art. 93696)
- 1 kg klein geschnittenes Hähnchenfilet
- 150 g Kokosmilch
- 150 g Sahne
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 2 EL Erdnussöl
- 1 TL thailändische Curry-Paste
- 200 g gehackte Zwiebeln
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 1 TL fein gehackter Ingwer
- 1 Stängel fein gehacktes Zitronengras
- 2 fein gehackte rote Chili
- 1/2 Strauß fein geschnittener Koriander
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Öl erhitzen und die Hähnchenwürfel anbraten (außen scharf angebraten, innen halbgar). Mit der Curry-Paste vermischen. Aus der Pfanne entnehmen und abtropfen lassen.

Auf schwacher Hitze Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Zitronengras und Ingwer anbraten. Etwa 10 Min. leicht schmoren lassen.

Kokosmilch, Sahne, Eier und Eigelb, Pfeffer und Salz mischen.

Hähnchenwürfel in die Pfanne mit der Mischung geben und in die Quiches verteilen. Mit fein geschnittenem Koriander bestreuen und mit der Kokos-Sahne-mischung übergießen.

Im vorgewärmten Backofen 10 Minuten bei 180 °C fertig backen lassen