



THOMY

RIZ CASIMIR FÜR VIER

ZUTATEN

400 g gekochter Basmatireis

500 g Pouletfilet

2 Bananen

0.5 Beutel Ananas-Stücke

2 El. Mandelscheiben

1 Beutel Thomy Currysauce

1 Flasche Kokosöl zum Braten

ANWEISUNG

-
- Schritt 1 Bananen in Scheiben schneiden, Ananas-Stücke abtropfen lassen und gemeinsam in einer Pfanne mit Kokosöl anbraten. Beiseitestellen.
-
- Schritt 2 Pouletfilet in kleine Stücke schneiden, in einer Pfanne mit Kokosöl scharf anbraten und danach garen, bis es durch ist.
-
- Schritt 3 Das angebratene Obst und die THOMY Currysauce zum Fleisch hinzugeben und alles kurz aufkochen.
-
- Schritt 4 In einer kleinen Pfanne die Mandelscheiben goldbraun rösten.
-
- Schritt 5 Reis auf vier Teller verteilen, dazu das Curry aus der Pfanne geben und jedes Gericht mit Mandelscheiben garnieren. Wem das noch nicht exotisch genug ist, der pimpt sein Riz Casimir mit Pfirsichen, Kirschen oder Birnen. Du hast den beliebten Klassiker für dich entdeckt und auf eigene Weise neu erfunden? Dann schiess ein Foto davon und poste es auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.