



Thai-Gemüse-Curry mit Kokosmilch

Description

ZUTATEN

1 kg gemischtes Gemüse z.B. Karotten, Paprika und Zucchini
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Kokosöl
500 ml Kokosmilch
1-3 große EL rote Currypaste je nach Schärfe
1 Limette gepresst
Salz, Pfeffer und Chili
Reis zum Servieren

ANLEITUNGEN

Gemüse putzen und mundgerecht würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Kokosöl in einer großen Pfanne erhitzen. Gemüse circa 10 Minuten braten, dabei regelmäßig wenden. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und weitere 2-3 Minuten garen.

Kokosmilch, Currypaste und Limettensaft in die Pfanne geben. 5-10 Minuten einköcheln lassen, dann mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Mit Reis servieren.



Category

1. Vegetarisch

Date Created

Juni 15, 2024

Author

jeanny

default watermark