

Zutaten

- 2 EL Erdnussöl
- 20 g gelbe Currypaste
- 2 Schalotten
- 150 ml Kokosmilch
- 20 g Palmzucker (alternativ brauner Zucker)
- 1 Karotte
- 1/2 Paket Zuckerschoten
- ½ Blumenkohl
- 2 Kaffir-Limettenblätter
- 120 g Basmatireis

Hauptgang

Gemüse-Curry

Entdecke unser einfaches Gemüse-Curry-Rezept mit Kokosmilch und Currypaste. Koche jetzt mit Kochateliers und genieße den Geschmack des Orients!

So wird’s gemacht:

1. thailändische Fischsauce zum Würzen
2. Saft einer halben Limette
3. Frischer Koriander
4. Sprossen nach Belieben
5. Die gelbe Currypaste in heißem Öl leicht anrösten, anschließend mit Geflügelbrühe und Kokosmilch angießen. Aufkochen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Zuckerschoten und Karotten in feine Streifen schneiden. Blumenkohl in feine Röschen schneiden. Gemüse, Limettenblätter und Ingwer zum Curry geben und nochmals ca. 3 Minuten kochen. Anschließend mit der Fischsauce, Palmzucker und Limettensaft abschmecken. Mit Koriander und Sprossen garnieren. Reis mit der doppelten Menge Wasser im Topf für 10 Minuten kochen oder im Reiskocher garen.