



Thailändisches Curry mit Duftreis

2 Portionen

1 Fenchel
200 g Möhren
200 g Weißkohl
1 rote Paprika
125 g Champignons
1 Peperoni
200 ml Kokosmilch
1 EL Sojasauce
1 Prise Zucker
nach Gusto Red Thai Curry Paste
Bratöl oder Kokosöl

200 g Basmatireis
1 EL Butter
Salz

4 Portionen

1-2
400 g
400 g
2
250 g
2
400 ml
2 EL
2 Prisen
nach Gusto

400 g
2 EL
Salz

Zubereitung

Basmatireis in 1,5-facher Menge Wasser aufkochen, Butter zugeben. Dann Deckel drauf, Hitze zurückschalten und ausquellen lassen.

Fenchel und Möhren in feine Stifte schneiden, Weißkohl und Peperoni in kleine Ringe, Paprika in Würfel und Champignons in Scheiben.

Gemüse anbraten, so dass es noch Biss hat. Kokosmilch und Red Thai Curry Paste zugeben, nach Belieben Sojasauce und Zucker.

Reis im Ring anrichten und das Gemüsecurry darauf verteilen.

Das sollten Sie zuhause haben:
Sojasauce, Zucker, Butter, Salz, Bratöl

Tipp:
Wer keinen Fenchel mag, kann auch
Brokkoli nehmen