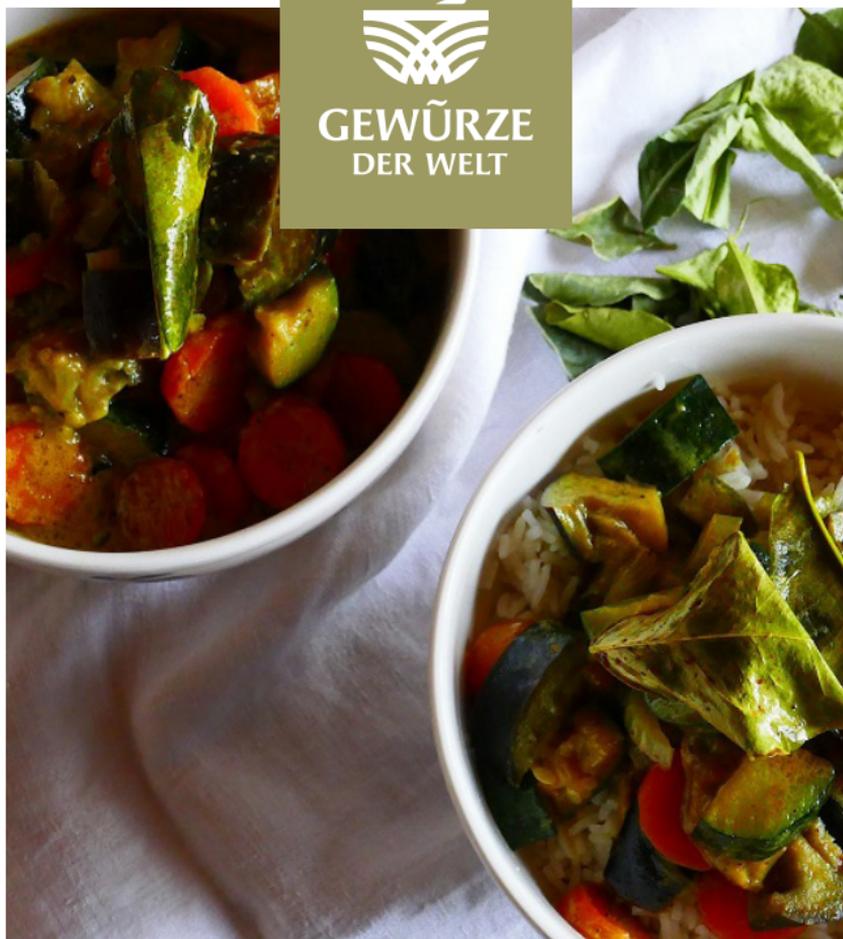




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 199

Grünes Gemüsecurry mit Kaffir Limettenblättern

Zutaten für 2 Personen

- 1 EL Kokosöl
-  2 EL Grünes Curry
- 1 Dose Kokosmilch
-  6 Kaffir Limettenblätter
- 1 TL Zitronengras feinst gemahlen
- 1 Karotte, in Scheiben geschnitten
- 1 Zucchini, gewürfelt
- 1 kleine Aubergine, gewürfelt
- 2 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 1-2 EL Sojasoße
-  2 EL Koriandergrün gehackt

Rezept

In einer großen Pfanne das Kokosöl schmelzen. Grünes Curry hinzufügen und unter Rühren 1 Minuten braten. Die Kokosmilch in die Pfanne rühren und mit Kaffir Limettenblättern und Zitronengras aufkochen. Die Karotten hinzufügen und das Curry bei mittlerer Hitze einige Minuten köcheln. Jetzt Zucchini- und Auberginenwürfel unterrühren, aufkochen und mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Mit einigen Spritzern Sojasoße abschmecken. Den Koriander unterziehen, die Frühlingszwiebeln drüber streuen und mit Basmatireis genießen.

Guten Appetit!