



Thai-Gemüse-Curry mit Kokosmilch

Edelstahl Antihft-Wokpfanne

Das brauchst du dafür:

- 1 kg gemischtes Gemüse
z.B. Karotten, Paprika und
Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2-3 Knoblauch Chips
- 2 EL Knobi Öl
- 500 ml Kokosmilch
- 1 EL Sweet Curry
- 1 Limette gepresst
- 2 TL Taste of Thai
- Reis zum Servieren

So wird's gemacht:

- Gemüse putzen und mundgerecht würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
- Knobi Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Gemüse circa 10 Minuten braten, dabei regelmäßig wenden. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen (gemahlen oder die Scheiben) und weitere 2-3 Minuten garen.
- Kokosmilch, Sweet Curry und Limettensaft in die Pfanne geben. 5-10 Minuten einköcheln lassen, dann mit Taste of Thai abschmecken.
- Mit Reis servieren.