



# THAICURRY

## So wirds gemacht:

1. Den Reis nach Packungsanleitung kochen
2. Zwiebel würfeln und mit etwas Öl in der Pfanne glasig anbraten
3. Restliches Gemüse würfeln und zu den Zwiebelwürfeln in die Pfanne geben. Mit Deckel ca. 10 Minuten in der Pfanne dünsten.
4. Brühe zum Pfannengemüse geben und 10 weitere Minuten köcheln lassen.
5. Die Kokosmilch dazugeben und alles zusammen noch einmal aufkochen.
6. Zum Schluss ganz nach Belieben mit der Curry-Paste würzen.

## Wir brauchen:

Aus der Packthof Rezepttasche:

- 500g Reis
- 2 Karotten
- 1 Zucchini
- 1 Lauch
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- frischer Ingwer
- 1 Dose Kokosmilch
- Thai-Curry-Paste

Das hast du bestimmt daheim:

- Öl zum Anbraten
- 200ml Gemüsebrühe



Zubereitungszeit: 25 Minuten

