

Thailändisches Gemüsecurry mit Reis

Zutaten (4 Portionen)

200 g Reis
700 g frisches Gemüse, z.B. Möhren, Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli, Bohnen, Zuckerschoten, Zucchini
1l Wasser
150 g Cashewkerne
1 EL Rapsöl
1 gehackte Knoblauchzehe
1 TL Chilipulver
1 Dose Kokosnussmilch (400 ml)
1 EL Gemüsebrühe
1 TL Currypulver
4 - 8 EL Sojasoße



Zubereitung

Reis ins Garkörbchen einwiegen und kurz unter fließendem Wasser abspülen. Wasser in den Mixtopf geben, Garkörbchen mit Reis einsetzen, Deckel und Varoma aufsetzen. Gemüse waschen/putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüse in den Varoma geben, Deckel auflegen. Alles 20 – 30 Minuten / Varoma / Stufe 1 garen. Cashewkerne in einer beschichteten Pfanne (ohne Öl) rösten, bis sie sich bräunlich verfärben und köstlich duften. Cashewkerne umfüllen. Rapsöl in der Pfanne leicht erhitzen eine gehackte Knoblauchzehe und ein TL Chilipulver* darin anrösten. Mit Kokosnussmilch ablöschen. Gemüsebrühe, Currypulver und Sojasoße zugeben und kurz aufkochen lassen. Gedünstetes Gemüse und Cashewkerne in die Soße geben, vermengen und servieren. Dazu den Reis reichen.

www.Rezeptwelt.de

*** Es empfiehlt sich, das Chilipulver nicht mit anzurösten sondern erst mit der Kokosmilch zuzugeben. Die beim Anrösten entstehenden Dämpfe sind sehr geruchsintensiv ☺**