

Grünes Gemüsecurry

Zutaten

- 500g Brokkoli
- 400g grüne Bohnen
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 300g Zucchini
- ½ Bund Thai-Basilikum
- 2 EL neutrales Öl
- 2 EL grüne Thai-Currypaste
- 400ml Sahne
- 2 EL Sojasoße
- 1-2 TL Zucker
- 1-2 TL Zitronensaft

Zubereitung

- Brokkoli in Röschen teilen, Bohnen halbieren und Zucchini in Stifte schneiden
- Das Weiße der Frühlingszwiebel in Stücke, das Grüne in Röllchen schneiden
- Basilikumblätter grob zerpfücken
- Brokkoli und Bohnen separat über Dampf garen, dann sofort eiskalt abschrecken und abtropfen lassen
- Öl im Wok erhitzen und weißen Teil der Frühlingszwiebeln 2 Minuten anbraten
- Zucchini in Stifte dazugeben und unter rühren 3 Minuten anbraten
- Currypaste dazugeben und untermischen
- Mit Sahne ablöschen und aufkochen lassen
- Brokkoli und Bohnen dazugeben und kurz erhitzen
- Das Grüne der Frühlingszwiebel untermischen
- Mit Sojasoße, Zucker, Salz und Limettensaft abschmecken
- Mit Thai-Basilikum bestreuen