

Gelbes Thai-Curry mit Kokosmilch

und Basmatireis

Dass Kokosmilch, Currypaste und Limette für die exotische Note sorgen ist ja bekannt. Aber das Tüpfelchen auf dem i ist das Thai-Basilikum, das für einen anis- oder lakritzähnlichen Geschmack sorgt. Thai-Basilikum wächst übrigens auch bei uns und fühlt sich auch im Topf wohl. Guten Appetit!



30 min.









Karotten



grüne Bohnen



Zwiebel



Racmativo



Gelbe Curry-Paste



e Kokosmilch







Limette Thai-Basilikum



Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Champignons	200 g	400 g
Karotten	1	2
Bohnen, grün	150 g	300 g
Zwiebel ⊕	1/2	1
Basmatireis	150 g	300 g
Curry-Paste	1-2 TL	2-3 TL
(nach Geschmack) 15) #		
Kokosmilch	250 ml	500 ml
Limette 🕀	1/2	1
Thai-Basilikum	5 g	10 g
Chili, rot 🕀	1/2	1

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) ..

Gemüsebrühe, Salz, Öl, Zucker, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird ..

kleiner Topf, Sieb, großer Topf (mit Deckel), große Pfanne oder Wok (mit Deckel),

Zitronenpresse

Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Allergene

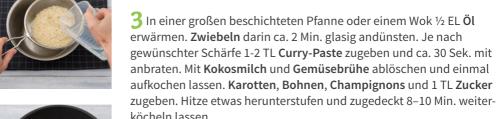
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 659 kcal Kohlenhydrate: 75 g Fett: 34 g, Eiweiß: 11 g Ballaststoffe: 6 g



- **1** Champignons putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Karotten schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Bohnen waschen, Enden abschneiden und halbieren. Zwiebel abziehen und klein schneiden. In einem kleinen Topf 100 ml heiße Gemüsebrühe zubereiten.
- **2** Basmatireis in einem Sieb mit kaltem Wasser abbrausen, bis dieses klar hindurchfließt. In einem großen Topf 300 ml Salzwasser zum Kochen bringen, Reis einrühren und einmal aufkochen lassen. Deckel aufsetzen und bei niedriger Hitze ca. 10 Min. weiterköcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und 10 Min. zugedeckt ruhen lassen.





- 4 Limette entsaften. Thai-Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. Chili waschen, halbieren, Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden.
- 5 Thai-Curry nach Garzeit vom Herd nehmen, Limettensaft unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basmatireis mit einer Gabel auflockern. Dann auf Tellern verteilen und Curry darauf anrichten. Mit etwas Thai-Basilikum und Chili bestreuen und genießen!

