ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Rotes Thai-Gemüse-Curry mit Cashewkernen

Zutaten

Für 4 Personen

- 300 g Basmatireis
- 100 g braune Champignons
- 1/2 Wirsing
- 12 Kirschtomaten
- 1 kleiner Blumenkohl
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 3 EL Rote Thai-Curry-Paste
- 1 Dose Kokosmilch
- 400 ml Wasser
- 2 EL Klare Gemüsebrühe
- 1 EL Rohrohrzucker
- 100 g Cashewkerne

Zubereitung

Basmatireis nach Packungsangaben bissfest kochen und warmhalten. Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Gemüse zugeben und 5 min anschwitzen. Curry-Paste, Kokosmilch sowie Wasser zugeben. Alles zusammen aufkochen und 5 min köcheln lassen. Mit Gemüsebrühe und Zucker abschmecken. Cashewkerne in einer Pfanne rösten, grob hacken und das Thai-Curry damit bestreuen. Mit Reis servieren.

Herausgeber: Alnatura Produktions- und Handels GmbH, Darmstädter Straße 63, D-64404 Bickenbach | 01/19