Rezept

Rotes Kokos-Gemüse-Curry

Ein Rezept von Rotes Kokos-Gemüse-Curry, am 29.04.2024

Zutaten

1	rote Paprikaschote
1-2 EL	rote Currypaste (Menge nach Geschmack und Schärfewunsch)
200 ml	Kokosmilch
	Salz
1 EL	Öl
1 Pck.	TK-Zwiebel-Duo
1 EL	Rohrohrzucker
1 EL	Limettensaft
250 g	TK-Kaisergemüse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschote putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Currypaste darin mit dem Zwiebel-Duo und dem Zucker unter Rühren andünsten.

3. Die Kokosmilch mit 100 ml Wasser und ½ EL Limettensaft dazugeben, mit etwas Salz würzen. Die Paprikawürfel und das gefrorene Kaisergemüse dazugeben, aufkochen und zugedeckt bei geringer bis mittlerer Hitze in ca. 8 Min. gar köcheln lassen.

4. Fertiges Curry mit Salz und dem übrigen Limettensaft abschmecken. Dazu passt Basmatireis oder thailändischer Duftreis am besten.