

Rezept

Grünes Thaicurry

Ein Rezept von Grünes Thaicurry, am 13.06.2026

Zutaten

2 Zwiebeln	1 Stück Ingwer (ca. pflaumengroß)
1 Fenchelknolle (ca. 250 g)	1 rote Paprikaschote
2 Stangen Staudensellerie	1 Aubergine (ca. 300 g)
2 Stängel Thai-Basilikum	2 EL Öl
2 EL grüne Currypaste (Fertigprodukt)	400 ml ungesüßte Kokosmilch (aus der Dose)
5 Kaffirlimettenblätter	1 EL Limettensaft
1 EL brauner Zucker	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Ingwer schälen und fein hacken. Den Fenchel, die Paprika, den Sellerie und die Aubergine putzen, waschen und getrennt in mundgerechte Stücke schneiden. Das Thai-Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken.
2. Das Öl im Wok erhitzen, Zwiebeln, Currypaste und Ingwer darin bei mittlerer Hitze einige Min. pfannenrühren. Die Kokosmilch, 200 ml Wasser und die Limettenblätter dazugeben, alles einmal aufkochen. Die Aubergine dazugeben und alles bei schwacher Hitze 5 Min. leise kochen lassen. Fenchel, Paprika und Sellerie dazugeben und alles weitere 5 Min. leise kochen lassen. Mit Limettensaft, Zucker und evtl. Salz würzen. Zwei Drittel des Basilikums unter das Curry rühren, den Rest darüber streuen. Dazu passt Reis, am besten thailändischer Duftreis.