

Rezept

Kokosgemüse

Ein Rezept von Kokosgemüse, am 28.06.2026

Zutaten

600 g Gemüse (Chinakohl, Paprikaschoten, Zuckerschoten, Möhren) und Shiitake-Pilze	2 Knoblauchzehen
2 EL Öl	1 getrocknete Chilischote
2 TL Zitronensaft	200 ml Kokosmilch
Salz	1 EL Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Gemüse und Pilze putzen und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken, Chilischote im Mörser zerreiben.
-
2. Öl im Wok erhitzen. Möhren und Zuckerschoten darin 3 Min. pfannenrühren. Pilze mit Knoblauch und Chili 2 Min. mitbraten. Paprika und Kohl noch 2 Min. mitgaren. Kokosmilch angießen und aufkochen lassen. Gemüse mit Zitronensaft, Sojasauce und Salz abschmecken.