

Rezept

# Kokosgemüse

Ein Rezept von Kokosgemüse, am 25.03.2023

## Zutaten

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