

Rezept

## Rotes Kokos-Gemüse-Curry

Ein Rezept von Rotes Kokos-Gemüse-Curry, am 29.05.2023

### Zutaten

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