

## Rezept

# Winter-Curry mit Erdnuss-Topping

Ein Rezept von Winter-Curry mit Erdnuss-Topping, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>1</b> frische rote Chilischote	<b>1 Stängel</b> Zitronengras
<b>1</b> frischer Ingwer	<b>1</b> Möhre
<b>walnussgroßes Stück</b>	<b>1</b> kleiner Brokkoli
	<b>1</b> rote Spitzpaprikaschote
<b>1 Stau</b> Chicorée	<b>1 Handvoll</b> frische Shiitake-Pilze
<b>2 EL</b> Öl	<b>100 g</b> Mungbohnen sprossen
<b>1 Dose</b> Kokosmilch (400 ml)	<b>2-3 EL</b> Sojasauce
<b>1-2 TL</b> rote Currypaste (Asienladen)	<b>2 EL</b> gesalzene geröstete Erdnusskerne
<b>1-2 Spritzer</b> Limettensaft	<b>1/2 TL</b> brauner Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Die Chilischote waschen, nach Belieben entkernen, putzen und fein würfeln. Das Zitronengras waschen, äußere Blätter eventuell entfernen, den Stängel längs halbieren. Den Ingwer schälen und fein hacken.
2. Die Möhre schälen und schräg in Scheiben hobeln. Brokkoli waschen, putzen und in sehr kleine Röschen teilen. Den dicken Stiel schälen und in winzige Würfel schneiden. Spitzpaprika waschen, halbieren, putzen und in nicht zu dünne Streifen schneiden.
3. Den Chicorée waschen, den Strunk abschneiden. Die Stau in Blätter teilen und diese in Streifen schneiden. Die Pilze abreiben, Stiele entfernen, die Hüte in Streifen schneiden.
4. In einer Pfanne oder einem Wok das Öl erhitzen. Chili und Ingwer darin anbraten. Brokkoliröschen und -würfel unterrühren und ca. 2 Min. mitbraten. Dann nacheinander Möhre, Chicorée, Shiitake-Pilze und Paprika dazugeben und jeweils unter Rühren knapp 1 Min. anbraten. Alles 1-3 Min. weiterbraten, dabei ständig mit einer Wokschaukel oder einem Pfannenwender wenden. Zum Schluss die Sprossen unterrühren.
5. Bei starker Hitze die Kokosmilch zum Gemüse geben. Den Zitronengrassängel, 1 EL Sojasauce und die Currypaste dazugeben. Sauce aufkochen und etwas einköcheln. Erdnusskerne grob hacken. Das Zitronengras entfernen. Das Curry mit Limettensaft, Zucker und Sojasauce abschmecken und mit den Erdnüssen bestreut servieren. Dazu passt Basmatireis.