

AUTHENTIC THAI FOOD

Zutaten Thai Curry's

Hauptgericht 4 Personen

2 Glas Curry nach Wahl (mild / scharf)

2 - 3 grosse Rüebli

1 mittelgrosser Kabis

200 g Bohnen

1 kleiner Brokkoli

100 g Bambussprossen

400 g gekochter Jasminreis



So geht's!

- Currygläser gut schütteln, halb in den Topf / Wok ausleeren, nochmals gut schütteln und in den Topf geben
- Gemüse rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden
- Gemüse in das Curry geben und auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis Gemüse bissfest ist
- Reis kochen
- je nach Geschmack in einer separaten Pfanne Tofu, Poulet oder Crevetten anbraten und unter das Curry geben
- Eine Kugel Jasminreis auf einem Suppenteller anrichten Curry daneben - fertig!
- Als Deko ein bisschen Koriander und gehackte Erdnüsse