

# Gelbes Thai Curry mit endori veggie pulled thymian knoblauch

endori



<b>2 Pck.</b>	<b>veggie pulled thymian knoblauch</b>
<b>30 g</b>	Kokosmilch
<b>20 g</b>	Keniabohnen
<b>2</b>	Champignons
<b>1</b>	Karotte
<b>1</b>	Limette
<b>1</b>	Zwiebel, rot
<b>1</b>	Ingwer, kleines Stück
<b>½</b>	Paprika, gelb
<b>2 g</b>	Sprossen
<b>2</b>	Baby-Pak-Choi
<b>30 g</b>	Thai Curry-Paste, gelb, vegan
<b>120 g</b>	Basmatireis
<b>10</b>	Korianderzweige, frisch
<b>5</b>	Minzezweige, frisch
	Olivenöl
	Salz

## So gelingt das Rezept

Gemüse in kleine Stücke schneiden. Baby Pak Choi längs vierteln. Limette vierteln. Koriander und Minze klein schneiden.

Ingwer schälen und klein schneiden. Reis in kochendes, gesalzenes Wasser geben und weichkochen.

Ein wenig Öl in einen frischen Topf geben und **endori veggie pulled thymian knoblauch** hinzugeben. Bei mittlerer Hitze 2 Minuten anbraten, Gemüse und Ingwer hinzugeben. Alles gut miteinander vermengen und weitere 3 Minuten braten.

Currypaste dazugeben und verrühren. Baby Pak Choi und Kokosmilch dazugeben. Limette pressen und den Saft mit in den Topf geben. Kurz aufkochen lassen. Mit etwas Salz abschmecken. Kräuter hinzugeben und verrühren.

Reis mit Curry anrichten und mit Sprossen garnieren.

**Guten Appetit!**