

Oriental Tapas mit endori veggie kebab koriander paprika

endori



2 Pck.	veggie kebab koriander paprika
4	Naan-Brot, vegan
140 g	Reis, roh
200 g	Okra Schoten
400 g	Dosentomaten, gehackt
2 EL	Madras Curry Paste
1	Zwiebel, weiß
2 TL	Limettensaft
40 g	Koriander, frisch
20 g	Minze, frisch
2 TL	Olivenöl
	Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Reis in kochendem gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden, mit etwas Öl glasig dünsten, die Madras Curry Paste zugeben, mit anschwitzen und die Dosentomaten dazugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und für ca. 10 Minuten vor sich hin köcheln lassen.

Für die Kräutersauce, Koriander und Minze ganz fein hacken, mit Limettensaft und Olivenöl mischen und mit etwas Salz würzen.

Anschließend werden die Okra Schoten, sowie das **endori veggie kebab koriander paprika** jeweils in einer heißen Pfanne mit etwas Öl unter mehrmaligem Wenden für ca. 4 Minuten gebraten.

Zum Schluss wird der Reis abgossen und das Naan-Brot in einer Pfanne etwas angewärmt. Alles in der Mitte des Tisches bereitstellen.

Guten Appetit!