



Kokos-Süßkartoffel-Curry mit Cashews

und getrockneten Aprikosen, dazu Reis



20-30min



3-4 Personen

Ein Curry, das mit der Sonne um die Wette strahlen könnte. Die tolle Farbe, die auf deinem Teller so herrlich leuchtet, ist das Ergebnis einer köstlichen Komposition aus cremiger Kokosmilchsaure, die mit gelber Currypaste verfeinert wird, sowie Paprika, Süßkartoffel und getrockneten Aprikosen. Serviert wird der vegane Seelentröster mit leckerem Jasminreis, angerösteten Cashews und aromatischem Thai-Basilikum.

Was du von uns bekommst

- 400g Jasminreis
- 2 Süßkartoffeln
- 2 gelbe Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 50g Cashewkerne ²
- 50g getrocknete Aprikosen ¹
- 1 Packung gelbe Currypaste
- 400ml Kokosmilch
- 2 unbehandelte Limetten
- 10g Thai-Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sulphite (1), Nüsse (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 888kcal, Fett 30.1g, Kohlenhydrate 133.5g, Eiweiß 15.9g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Cashews anrösten

Die **Cashews** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



2. Gemüse schneiden

Die **Süßkartoffeln** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** fein hacken, den **grünen Teil** in dünne Ringe schneiden.



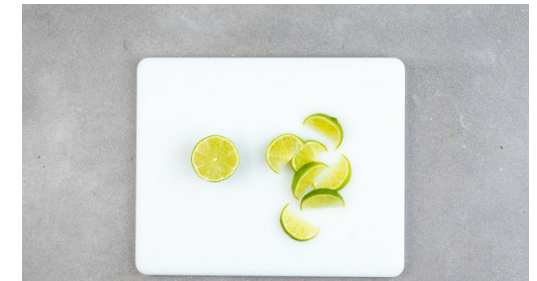
5. Curry kochen

Die **Aprikosen**, die **1/2 der Currypaste**, die **Kokosmilch** und 100ml Wasser zum **Gemüse** geben und bei niedriger Hitze weitere 10-12Min. sanft köcheln lassen, bis die **Süßkartoffeln** gar sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. etwas mehr Wasser hinzugeben. **Tipp:** Wer es gerne **schärfer** mag, kann die ganze **Currypaste** verwenden.



3. Gemüse anbraten

Die **Süßkartoffeln**, die **Paprika** und die **gehackten Lauchzwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-6Min. anbraten.



6. Limetten schneiden

Die **Limetten** halbieren und in Spalten schneiden. Die **Thai-Basilikublätter** von den Stängeln zupfen. Das **Kokos-Süßkartoffel-Curry** mit dem **Reis** anrichten, mit den **Cashews**, den **restlichen Lauchzwiebeln** und dem **Thai-Basilikum** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.