



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 Kokosmilchsauce, die mit gelber Currypaste verfeinert wird, sowie Paprika, Süßkartoffel und getrockneten Aprikosen. Serviert wird der vegane Seelentröster mit leckerem Jasminreis, gerösteten Cashews und aromatischem Thai-Basilikum.

- 400g Jasminreis
- 2 große Süßkartoffeln
- 2 Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 50g getrocknete Aprikosen ¹²
- 1 Packung gelbe Currypaste
- 400ml Kokosmilch
- 2 unbehandelte Limetten
- 10g Thai-Basilikum
- 100g Cashewkerne ¹⁵

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1011kcal, Fett 38.8g,
Kohlenhydrate 140.2g, Eiweiß 19.2g



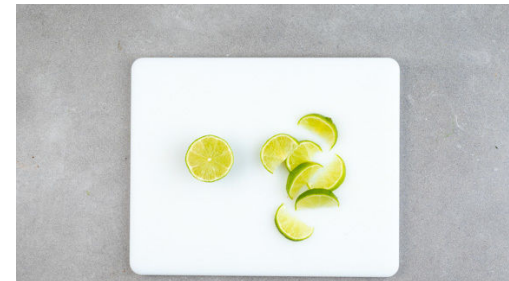
In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist.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



Die **Aprikosen**, die **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.



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.



Die **Limetten** halbieren und in Spalten schneiden.



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



Die **Thai-Basilikumblätter** 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.