



RS Scharfes Thai-Curry vom Schwein

mit Ananas und Zucchini



ca. 25min



3-4 Personen

Was haben Ananas und Zucchini miteinander zu tun? Im Allgemeinen vielleicht nicht so viel, heute allerdings finden sie sich in trauter Einigkeit auf deinem Teller: Zusammen mit zartem Schweinefleisch und frischer Tomate sind sie die Stars in deinem kokoscremigen Curry! Ein bestimmtes Maß an Schärfe durch die aromatische Currypaste ist zwar vorgesehen, doch letztlich darfst du immer selbst entscheiden, wie weit du gehen willst.

- 300g Bio-Basmatireis
- 2 Zucchini
- 3 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 Dose Ananas
- 1 Pck. gelbe Currypaste
- 2 Pck. Schweinegeschnetzeltes
- 400ml Kokosmilch

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

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

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 788kcal, Fett 34.0g,
Kohlenhydrate 82.3g, Eiweiß 37.4g



1. Zutaten vorbereiten

4. Currypaste mitbraten

A top-down view of a stainless steel pot filled with white rice, sitting on a light-colored surface. The rice is fluffy and fills the pot almost to the brim. The pot has two handles on opposite sides. The background is a plain, light-colored surface.

2. Reis kochen

5. Curry kochen

3. Zucchini braten

6. Curry abschmecken

Das **Curry** mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit dem **Reis** anrichten und servieren.