



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.

- 400g Bio-Basmatireis
- 2 Zucchini
- 3 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 Dose Ananas
- 1 Packung rote Currypaste
- 4 Schweinerückensteaks
- 400ml Kokosmilch

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

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

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 860kcal, Fett 33.5g,
Kohlenhydrate 99.2g, Eiweiß 38.4g



1. Zutaten vorbereiten

4. Currypaste mitbraten

A stainless steel pot with two side handles is filled with fluffy white rice. The pot is centered on a light-colored, textured surface. The rice is piled high, filling most of the pot's volume. The lighting is even, highlighting the texture of the rice grains.

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.