



Vegetarisches Thai-Curry

mit Kaiserschoten



20-30Min.



2 Personen

Wir haben mal wieder etwas ganz besonders Köstliches für dich gezaubert: Unser klassisches gelbes Thai-Curry ist nicht nur superschnell zubereitet, es ist auch noch vollgepackt mit buntem Asiagemüse, und die Peperoni bringt den Kreislauf so richtig schön in Schwung. Schnapp dir ein paar Stäbchen und es kann losgehen!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Limette
- 10g frischer Koriander
- 250ml Kokosmilch
- 1 grüne Peperoni
- 1 Päckchen gelbe Currypaste
- 200g Basmatireis
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Kaiserschoten
- 2 Karotten

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 715.0kcal, Fett 24.9g, Eiweiß 16.7g, Kohlenhydrate 97.3g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Karotten** schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Kaiserschoten** ggf. von holzigen Enden befreien und schräg halbieren.



2. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** bei niedrigster Hitze abgedeckt ca. 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** bissfest ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr abgedeckt ziehen lassen.



3. Curry ansetzen

Die **Kokosmilch** in einer mittelgroßen Pfanne zum Kochen bringen und die **1/2 der Currypaste** unter Rühren darin auflösen. **Tipp:** Je nach Schärfewunsch kann man einfach mehr oder auch weniger **Currypaste** verwenden.



4. Karotten dazugeben

Die **Karotten** mit in die Pfanne geben und das **Curry** ca. 5min. köcheln lassen.



5. Kräuter vorbereiten

Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Scheiben schneiden. Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken. Die **Korianderstängel** fein hacken. Die **Peperoni** in feine Scheiben schneiden. **Tipp:** Wer es weniger scharf mag, entfernt die **Kerne** und verwendet ggf. nicht die ganze **Peperoni**.



6. Curry fertigstellen

Die **Kaiserschoten**, die **gehackten Korianderstängel** und den **Spinat** zum **Curry** geben und das **Curry** weitere 3-5Min. köcheln lassen. Nach Wunsch 50-100ml Wasser hinzugeben. Das **Curry** mit 1-2EL **Limettensaft**, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Mit den **Limettenscheiben**, **Korianderblättern** und **Peperoni** garnieren und mit dem **Reis** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [@marleyspoon](#) [#marleyspooning](#)