



Gelbes Curry mit Bohnen und Speck

dazu Basmatireis



20-30min



3-4 Personen

Mit einem ganz ungewöhnlichen Curry überraschst du heute deine Liebsten! Denn in der leicht pikanten Kokosmilchsauce mit gelber Currypaste kochen nicht nur leckere grüne Bohnen und Paprika mit, sondern auch zuvor knusprig angebratene Speckwürfel! Das sorgt für ein besonders intensives Aroma und passt richtig gut! Dazu gibt es lockeren Basmatireis und geröstete Erdnüsse.

Was du von uns bekommst

- 300g Basmatireis
- 2 gelbe Paprika
- 1 Packung grüne Bohnen
- 2 Packungen Baconstreifen
- 2 Packungen gelbe Currypaste
- 10
- 500ml Kokosmilch
- 1 Packung Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Erdnüsse (5), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 966kcal, Fett 59.7g, Kohlenhydrate 74.6g, Eiweiß 28.0g



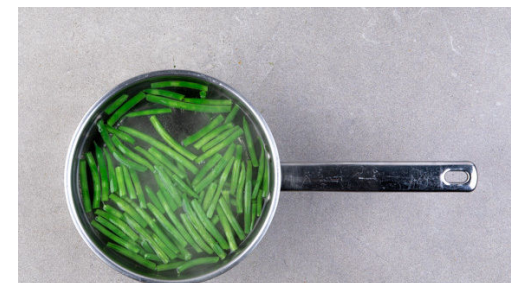
1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die Enden der **Bohnen** abschneiden und die **Bohnen** halbieren.



2. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser 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.



3. Bohnen kochen

In einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Bohnen** zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren, die **Bohnen** in das kochende Wasser geben und 5-7Min. sanft köcheln lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



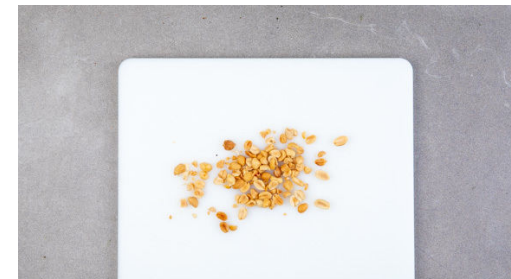
4. Speck braten

Den **Speck** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. knusprig anbraten. Das überschüssige Fett abgießen und ca. **2TL Currypaste** unterrühren und mitbraten. **Tipp:** Wer es schärfer mag, kann auch mehr **Currypaste** verwenden.



5. Curry kochen

Die Hitze reduzieren und die **Paprika**, die **Kokosmilch** und ca. 50ml Wasser zum **Speck** in die Pfanne geben und 3-4Min. köcheln lassen. Dann die **Bohnen** dazugeben, aber nicht mehr kochen lassen. Das **Curry** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Erdnüsse hacken

Die **Erdnüsse** grob hacken. Das **Curry** mit dem **Reis** anrichten und mit den **Erdnüssen** und 1 Prise Pfeffer garniert servieren.