

SCHNELLES CURRY

Portion für 4 Personen



Zutaten

- | | |
|----------------------|-------------------|
| 2 Dosen Kokosmilch | 2 Knoblauchzehen |
| 2 rote/gelbe Paprika | 1 Pck Basmatireis |
| 4 Karotten | 4 EL Sojasoße |
| 5 Kartoffeln | Salz und Pfeffer |
| 2 Zwiebeln | Chiliflocken |
| 2 Frühlingszwiebeln | Kurkuma |
| 1 Lauch | |

Alle Produkte in unserem
Hofladen erhältlich!

Zubereitung

1

Lauch, Zwiebeln und Knoblauchzehen in kleine Stückchen schneiden und in einer Pfanne anbraten bis die Zwiebeln glänzen.

2

Danach Karotten, Kartoffeln und Paprika putzen und schälen, in gleich große Stücke schneiden und hinzugeben. Nebenbei Reis 1:2 in Wasser zusammen kochen.

3

Die Pfanne dann mit Sojasoße, Salz, Pfeffer, Kurkuma und Chiliflocken würzen und mit der Kokosmilch aufgießen. Fertig!



TIPP:

Schmeckt mit Hähnchenfleisch und Speck noch besser. Optimal kann noch nachgeschärft werden.

**GUTEN APPETIT WÜNSCHT EUCH
EUER GRÜNFALT TEAM!**

