

Gemüsecurry

Für 4 Personen

400g Reis
2TL grüne Curry-Paste
2 große Tomaten
1/2 Dose Kichererbsen
100g Champignons
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
100g Kaiserschoten
Currypulver
2TL Soja-Sauce
2EL Sesamöl
1 daumengroßes Stck. Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel

1.

Ingwer, Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln.

2.

Tomaten und Kaiserschoten waschen. Tomaten grob würfeln, Kaiserschoten halbieren. Pilze mit einem sauberen Pinsel abbrüsten und in Scheiben schneiden.

3.

1EL Sesamöl in einem kleinen Topf erhitzen. Jeweils die Hälfte des Ingwers, der Zwiebel und des Knoblauchs hineingeben und andünsten. Den Reis dazugeben und mit andünsten. Mit einem EL Sojasauce ablöschen und mit 150ml Wasser auffüllen. Einmal aufkochen lassen, dann auf die kleinste Stufe herunterstellen und den Reis ziehen lassen, bis das Wasser verschwunden ist.

4.

1EL Sesamöl in einer großen Pfanne erhitzen und den restlichen Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und die Currypaste andünsten. Kaiserschoten, Pilze und Tomaten dazugeben und kurz anbraten lassen. Mit der restlichen Sojasauce würzen und der Kokosmilch ablöschen. Alles einmal aufkochen lassen und mit Currypulver würzen.

5.

Gemüse und Reis vermengen und servieren.