



KOKOS-CURRY-GEMÜSE MIT JASMINREIS

REIS | HAUPTSPEISE | 15-45 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (4 Portionen)

400g Jasminreis
je 2 Paprika, rot, gelb
2 Bund Frühlingszwiebeln
200g Baby-Spinat
500ml Kokosmilch
200ml Gemüsebrühe
2 Tl gelbe Currypaste
60g Cashewkerne, geröstet
Saft 2 Limetten
Honig zum Abschmecken
Sesamöl

Produktempfehlungen



JASMINREIS

Zubereitungen

Den Reis nach Packungsanleitung garen.

Paprika putzen und in Streifen schneiden, Frühlingszwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden.

Spinat verlesen, kurz abrausen.

Paprika und Frühlingszwiebel in 1-2 El Sesamöl anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen.

Currypaste zufügen und einmal kurz aufkochen, dann bei kleiner Hitze ca. 5-10 Min. köcheln und mit Limettensaft und Honig abschmecken.

Jasminreis auf Tellern verteilen und das Curry darauf anrichten, mit Cashewkernen bestreuen.