

# THAI CURRY

LET`S COOK ON THE ROAD!

**TIPP: CURRY PASTE GIBT ES IN KLEINEN PAKETEN. SO LÄST SIE SICH PORTIONSWEISE MITNEHMEN.**

## Was du benötigst?

- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Dose grüne Bohnen (klein)
- 1 Dose Ananas gestückelt
- 1 Tasse Reis
- 1/2 Zucchini
- 1 Möhre
- 1-2 Tomaten
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Kräutersalz
- Currypaste

## Wie es geht?

1. Alle Zutaten klein schneiden: Zwiebeln und Knoblauch hacken. Möhren, Zucchini, Paprika und Tomaten in Stücke schneiden.
2. Wasser für den Reis aufsetzen.
3. Öl in einem weiteren Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch im heißem Öl glasig dünsten.
4. Reis in das kochende Wasser geben und gar kochen.
5. Currypaste hinzugeben. In diesem Rezept haben wir ein schwedisches Produkt verwendet. Generell nutzen wir aber die Currypaste von Cock Brand. Die Paste wird mit den Zwiebeln, Knoblauch und Öl gut vermischt bis sie nicht mehr flockt. Anschließend mit Kokosmilch aufgießen.
6. Zunächst die Möhren hinzugeben, da diese die längste Garzeit besitzen. Die Mischung kurz aufkochen und dann das restliche Gemüse hinzugeben. Mit Salz abschmecken. Nach ca. 5-10 Minuten sollte das Curry servierfertig sein.