

# Thai Curry (gelb)

## Zutaten

- 150g Reis (2 Portionen)
- 100g Pilze - braune Champignons / Austernpilze
- 100g Broccoli
- 1/2 Aubergine
- 1/2 Zucchini
- 1/2 Paprika
- 1x große Karotten
- 100g Buschbohnen
- 2x Knoblauchzehe
- 250ml Kokosmilch
- 200ml Gemüsebrühe
- 1x Zitronengras / 1/2 Limette
- 1 Frühlingszwiebel
- 1-2x TL gelbe Curripaste
- Chilischote
- Soja Soße
- Curripaste

## Zubereitung

1. Champignons vierteln / halbieren
2. Karotte schälen und in Scheiben schneiden
3. Enden der Buschbohnen abschneiden und halbieren
4. Zucchini und Aubergine in Scheiben (viertel) schneiden
5. Paprika in großzügige Würfel schneiden
6. Broccoliröschen auslösen. Ggf. halbieren

From:

<https://doku.phlatts.de/> - David's Wiki

Permanent link:

[https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:thai\\_curry\\_gelb&rev=1592828925](https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:thai_curry_gelb&rev=1592828925)

Last update: 2020/06/22 12:28

