

LIMETTEN-KOKOS-CURRY MIT GRÜNEM GEMÜSE


4 PERSONEN

Moulinex

Wok

ZUTATEN

LIMETTEN-KOKOS-CURRY

-  3 *Kaffir-Limetten Blätter, fein gehackt
- 60 g *Ingwer, geschält, fein gehackt
- 2 *Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt
- 1 Bund *Koriander, gezupft
- 1 *Chilischote, rot, in Ringe geschnitten
- 3 *Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 1 Tl *Palm-Zucker
- 1 *Limette, Abrieb
- Rapsöl
- 50 g Kokosraspel
- 5 dl Kokosmilch
- 4 Zucchini, klein, gewaschen, in Scheiben geschnitten
- 300 g grüne Bohnen, klein küchenfertig
- 4 Fenchel, klein, küchenfertig, geviertelt
- 2 El Limettensaft
- 1 Bund Thai-Basilikum, gezupft

ZUBEREITUNG

Die *Zutaten in der Moulinex zu einer Paste verarbeiten, bei Bedarf wenig Rapsöl hinzufügen. Einen Teelöffel der Würzpaste mit der Kokosmilch aufkochen. Rapsöl in einem Wok erhitzen, zuerst die Fenchel, die Zucchini und die grünen Bohnen hinzufügen. Die gewürzte Kokosmilch, die Kokosraspel und den Limettensaft hinzufügen, mit der restlichen Paste je nach Geschmack abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Thai-Basilikum hinzufügen.

ANRICHTEN

Das Curry portionenweise in Minitöpfen servieren. Dazu schmeckt Basmatireis.

Rezept von Eckehard Brummund

