

Thaicurry Vegi Skilager von Kaspar Helmle

Mengen für 3 Personen

Am besten gelbe, Massaman oder Paenang-Paste nehmen, weil mild.

Zucchetti und Peperoni durch Wirz als Saisongemüse ersetzt.

| | |
|-------------------------------|--|
| 150 g Basmatireis | Nach Angaben auf Verpackung zubereiten. |
| 1.5 EL Öl | |
| 300 g Tofu | Räuchertofu Anbraten, wegstellen und am Schluss zur Sauce hinzufügen. |
| 45 g Currypaste | Öl mit gelber Currypaste unter Rühren erhitzen. |
| 3.75 dl Kokosmilch | Hinzufügen und aufkochen. |
| 3.0 Stück Zitronengrasstängel | beifügen, vor dem Servieren entfernen |
| 360 g Wirz | in Streifen schneiden, blanchieren, dann der Sauce beifügen |
| 120 g Lauch | |
| 108 g Rüebli | |
| 60 g Zwiebel | Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Begeben und 10 Minuten köcheln lassen. |