

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.