vegetarisches Thai-Curry mit Basmatireis von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Süsskartoffeln	
480 g Rüebli	
800 g Zucchetti (g)	
800 g Broccoli	
200 g Zwiebeln	auch Frühlingszwiebeln
15 g Knoblauchzehen	
50 g Ingwer	
3 cl Olivenöl	
150 g Rote Currypaste	(5 EL)
1.25 ml Kokosmilch	
5.0 Stück Limetten	
3.0 g Salz	und Pfeffer
125 g Cashewnüsse	
625 g Basmatireis	

Für den Reis als Beilage Basmati-Reis mit der 1,5-fachen Menge Wasser und einer Prise Salz aufkochen. Sobald das Wasser einmal aufgekocht ist, die Hitze auf die niedrigste Stufe reduzieren. Einen Deckel auf den Topf setzen und den Reis 15-20 Minuten garen, bis das Wasser vollständig verkocht und der Reis bissfest ist. Topf vom Herd nehmen.
Süßkartoffeln und Karotten schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zucchini und Brokkoli waschen und ebenfalls schneiden.Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein reiben oder hacken. Knoblauch, geriebenen Ingwer, Öl und rote Currypaste gründlich miteinander verrühren.Angerührte Currypaste 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Das geschnittene Gemüse, bis auf die Brokkoliröschen, dazugeben. Alles gründlich vermengen und mit Salz würzen. Gemüse 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Zwiebeln dazugeben und für 2 Minuten mitbraten.
Limette halbieren und den Saft auspressen. Kokosmilch, Limettensaft und Brokkoli mit dem angebratenen Curry-Gemüse vermengen. Das Curry mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf geringer Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Süßkartoffel-Stücke weich sind.
In der Zwischenzeit Cashewkerne ohne Öl anrösten. Die übrige Limette vierteln. Das rote Thai-Curry in tiefe Teller füllen, mit Nüssen toppen und je einem Stück Limette garnieren. Optional mit frisch gekochtem Reis servieren.