

Rotes Gemüse-Curry

für 4 Personen

Zutaten:

1 EL	Öl
1	mittelgroße Zwiebel, gehackt
1 - 2 EL	rote Currypaste
375 ml	Kokosmilch
250 ml	Wasser
2	mittelgroße Kartoffeln, kleingeschnitten
200 g	Blumenkohlrischen
6	Kaffir-Limettenblätter
150 g	Schlangenbohnen, in 3 cm lange Stücke geschnitten
$\frac{1}{2}$	rote Paprika, in Streifen geschnitten
10	Baby-Maiskölbchen, der Länge nach halbiert
1 EL	grüne Pfefferkörner, grob gehackt
15 g	frisches thailändisches Basilikum, feingehackt
2 EL	Fischauc
1 EL	Limettensaft
2 TL	brauner Zucker

Öl in einem großen Wok oder einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Currypaste 4 Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten.

Kokosmilch und Wasser zugeben, zum Kochen bringen und 5 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Kartoffeln, Blumenkohl und Limettenblätter zufügen und 7 Minuten köcheln lassen. Schlangenbohnen, Paprika, Maiskölbchen und Pfefferkörner zugeben und alles kochen bis das Gemüse weich ist.

Basilikum, Fischauc, Limettensaft und Zucker einrühren. Das Gericht mit gedämpftem Reis servieren.