



VEGANES ERDNUSS CURRY MIT GEMÜSE & SÜSSKARTOFFEL

Zutaten:

für 2 Personen:

- 150g Reis
- 1 Stück Ingwer
- 1 kleine Zwiebel
- Etwas Öl zum Anbraten
- 1-2 TL grüne Currypaste
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Süßkartoffel
- 100g Champignons
- 1 große Karotte
- 1 kleine Zucchini
- 1 EL Erdnussbutter
- ca. 1 EL Sojasoße
- Spritzer Limetten- oder Zitronensaft
- Handvoll Erdnüsse

So geht's:

- 1** Die Zwiebel fein hacken, die Süßkartoffel schälen und in Würfel schneiden. Die Karotte in feine Streifen schneiden, die Pilze abreiben und mit der Zucchini klein schneiden.
- 2** In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, die Zwiebel kurz darin andünsten, dann die Süßkartoffel und die Karotte mit dazugeben und für einige Minuten mit anbraten. Anschließend Zucchini und Pilz mit dazu geben, weiter anbraten und ein Stückchen Ingwer dazureiben.
- 3** Je nach gewünschter Schärfe 1-2 TL grüne Currypaste zum Gemüse geben. Mit Kokosmilch ablöschen und 1 EL Erdnussbutter einrühren, für 15-20 min köcheln lassen. Währenddessen den Reis gemäß Packungsanweisung kochen.
- 4** Abschließend mit Sojasoße und Limettensaft abschmecken, gemeinsam mit dem Reis servieren und die Erdnüsse darauf geben.

