

Gelbes Thai Curry mit amidori veggie pulled thymian knoblauch

amidori
the plant protein people



Kochzeit: 40 Min. | für 4 Personen | vegetarisch

Zutaten

360g amidori veggie pulled thymian knoblauch
300ml Kokosmilch
20g Keniabohnen
2 Champignons
1 Karotte
1 rote Zwiebel
1 kleines Stück Ingwer
½ gelbe Paprika
½ rote Paprika
2g Sprossen
2 St. Baby Pak Choi
30g gelbe Thai-Curry-Paste
120g Basmatireis
10 Zweige Koriander
5 Zweige frische Minze
1 Schuss Olivenöl
Salz



Zubereitung

Gemüse in kleine Stücke schneiden.
Baby Pak Choi längs vierteln.
Limette vierteln.

Koriander und Minze klein schneiden.
Ingwer schälen und klein schneiden.

Reis in kochendes, gesalzenes Wasser geben und weichkochen.

Ein wenig Öl in einen frischen Topf geben und amidori veggio pulled thymian
knoblauch hinzugeben. Bei mittlerer Hitze kurz anbraten und Gemüse und Ingwer
hinzugeben. Alles gut miteinander vermengen.

Currypaste dazugeben und verrühren.

Baby Pak Choi und Kokosmilch dazugeben.

Limette pressen und den Saft mit in den Topf geben.

Mit etwas Salz abschmecken.

Kräuter hinzugeben und verrühren.

Reis mit Curry anrichten und mit Sprossen garnieren.

Lasst es Euch schmecken!

Weitere leckere Rezepte auf [amidori.com](https://www.amidori.com)