

grünes Curry

Gesamtzeit: 45 min.
Portionen: 2



Zutaten:

1 Zucchini
1 Tomate
1 Spitzpaprika rot
3 Scharlotten
1 Karotte
1 Chilischote grün
grüne Currypaste 90g
Langkonreis 150g
Kokosmilch 200ml
Rinderfilet 200g

Anweisungen:

Spitzpaprika halbieren, Kerne entfernen. Gemüse putzen und waschen. Gemüse in kleine Stücke schneiden.
Scharlotten hacken. Chilischote klein hacken.
Filet in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne anbraten. Schalotten dazugeben und 2 min. andünsten.
Restliches Gemüse dazugeben und 4 min. mitbraten.
Reis waschen und mit 1 EL Salz 10-15 min. kochen.
Curry Paste dazugeben und 2 min. köcheln. Kokosmilch hinzugeben und 5 min. aufkochen lassen.
Mit bengalischem Feuer, Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. Koriander dazugeben.