



# Kokos-Gemüse Curry

..... Zutaten für 4 Portionen .....

ca. 500 g Gemüse nach Wahl

2 Zwiebel

250 ml Kokosmilch

250 g Basmatireis

2 TL Kokosöl

2 TL Currypaste

Kurkuma, Ingwer, Chilischote nach Bedarf

## Zubereitung

1

Zwiebel würfeln und in einer Pfanne mit Kokosöl anbraten. Gemüse schneiden und zu den Zwiebeln geben. Währenddessen den Basmatireis kochen.

2

Nachdem alles angeröstet ist, die Currypaste untermengen und das Ganze mit Kokosmilch aufgießen.

3

Anschließend das Curry auf niedriger Stufe noch etwas köcheln lassen.

**Tipp:** Wer es gerne etwas würziger mag, fügt Ingwer, Kurkuma oder Chilischoten hinzu.

4

Das Kokos-Gemüse Curry mit Reis anrichten und genießen. Mahlzeit!