

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Vegetarisches Thai-Curry

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Grüne Currypaste	2 EL	in
Sesamöl	2 EL	braten, bis sich Bläschen bilden.
Kaffir-Limettenblätter	4	und
Zitronengras	1	zerstoßen und hinzufügen.
Kokosmilch	250ml	ebenfalls einrühren.
Räuchertofu	400g	
Salatgurke	1/2	
Zucchini	1	
Brockkoli	1	und
rote Paprikaschoten	2	in kleine Würfel schneiden, dazugeben und fünf Minuten köcheln lassen.
Grüne Chilischoten	1	entkernen, fein schneiden und zusammen mit
Basilikum	15 Blätter	zum Gemüse geben und köcheln lassen.
		Nach Geschmack abschmecken – dazu passt Duftreis.

Der ideale Begleiter

[Lösskindl / Sauvignier gris Trocken](#)

