

Curry mit Kokosmilch

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg	Gemischtes Gemüse
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Kokosöl
500 ml	Kokosmilch
1-3 EL	Rote Currypaste
1	Limette
etwas	Salz, Pfeffer und Chili
	Reis zum Servieren

Zubereitung

Gemüse putzen und mundgerecht würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Kokosöl in einer großen Pfanne erhitzen. Gemüse circa 10 Minuten braten, dabei regelmäßig wenden. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und weitere 2-3 Minuten garen.

Kokosmilch, Currypaste und Limettensaft in die Pfanne geben. 5-10 Minuten einköcheln lassen, dann mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Mit Reis servieren.