

# Rotes Thai-Curry mit Basmatireis

## Für zwei Personen

125 g Basmatireis	75 g Zwiebeln	75 g Karotten
75 g Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ Zehe Asia-Knoblauch	3 Kaffirlimettenblätter
1 EL Rapskernöl	$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark	1 EL rote Currypaste
75 g rote Paprika	75 g Zucchini	100 ml Gemüsefond
300 ml Kokosmilch	3 EL süße Sojasauce	1 EL Sesamöl, geröstet
25 g Sojasprossen	$\frac{1}{2}$ Bund Thai-Basilikum	2 EL Zucker
Chilipulver	Salz	

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Die Zwiebeln abziehen und mit Karotten und Sellerie waschen und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen, klein hacken und mit Kaffirlimettenblättern in Rapskernöl anschwitzen. Anschließend das Tomatenmark und die Currypaste dazugeben und das Ganze etwa sieben Minuten leicht rösten.

Den Reis im Salzwasser garen.

Die Blätter des Thai-Basilikums abzupfen, waschen und fein hacken.

Die Paprika und die Zucchini waschen, entkernen, in feine Streifen schneiden und in die Currypfanne geben. Mit Gemüsefond und Kokosmilch ablöschen, einkochen lassen und mit Sojasauce, Sesamöl, Salz und Chilipulver abschmecken. Anschließend noch das Sesamöl und den Zucker dazu geben. Zwei Minuten vor dem Anrichten noch die Sojasprossen und Thai-Basilikum hinzugeben und mit köcheln lassen.

Das Rote Thai-Curry mit Basmatireis auf Tellern anrichten und servieren.

Romina Brockmeier am 17. August 2015