

# Curry-Kokos-Gemüse mit gelbem Reis

## Für zwei Personen

### Für den Reis:

200 g Basmatireis	1 TL Butter	1 Msp. Kurkuma
Salz	Pfeffer	

### Für das Gemüse:

2 Karotten	1 Kopf Brokkoli	3 Champions
1 Zwiebel	1 Frühlingszwiebel	1 TL gelbe Currypaste
200 ml ungesüßte Kokosmilch	1 TL gemahlener Koriander	2 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

50 g gesalzene Cashewkerne	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
----------------------------	---------------------------------

### Für den Reis:

Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Reis darin anbraten, mit 400 ml Wasser ablöschen und mit Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Flamme 10 min garkochen.

### Für das Gemüse:

Karotten schälen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Champions putzen und in Scheiben. Brokkoli in kleine Brokkoliröschen teilen und evtl. halbieren. Öl in einem Wok erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. Karotten, Brokkoli, Champignons dazugeben, die Currypaste mit anbraten und mit Kokosmilch ablöschen und alles 5 min bei leichter Hitze anbraten. Mit Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien, in Röllchen schneiden und über das Gemüse streuen.

### Für die Garnitur:

Die Cashewkerne leicht zerdrücken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Schnittlauch klein schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Cashew und Schnittlauch garniert servieren.

Matilda Schneider am 21. Dezember 2021