



Scharfes Gemüse-Curry

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

2 EL	Öl	1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen	1	rote Paprika
1	grüne Paprika	1	kleine Aubergine
200 g	Blumenkohl	200 g	grüne Bohnen
2 EL	rote Currypaste	400 ml	Kokosmilch
	Saft einer Limette		Salz und Pfeffer nach Geschmack
	Frischer Koriander zum Garnieren		

Zubereitung

1. Paprika in Streifen schneiden, Aubergine würfeln, grüne Bohnen in Stücke schneiden, Blumenkohl in Röschen teilen, Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
2. In einer großen Pfanne oder einem Wok das Öl erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten, bis sie weich sind.
3. Die Paprika, die Aubergine, den Blumenkohl und die grünen Bohnen hinzufügen und für etwa 5 Minuten braten, bis das Gemüse leicht angebräunt ist.
4. Die Currypaste in die Pfanne geben und gut umrühren. Die Kokosmilch hinzufügen und zum Kochen bringen.
5. Das Curry bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist und die Sauce etwas eingedickt ist.
6. Den Limettensaft über das Curry auspressen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Das scharfe Gemüse-Curry auf Tellern anrichten und mit frischem Koriander garnieren.

Unser Tipp: Das scharfe Gemüse-Curry mit Reis oder Naan-Brot servieren, für eine würzige vegetarische Mahlzeit!