



INDISCHES VINDALOO GEMÜSECURRY



ZUTATEN

2 EL Vindaloo Curry Paste
300g Basmati Reis
2 Handvoll Erdnüsse
1 Brokkoli
1 Große Karotte
250g Kartoffeln
1 Rote Paprika
350ml Kokosnussmilch
250ml Gemüsebrühe
1 Glas Kichererbsen
Saft 1 Limette
2 EL Palmzucker
2 EL Vegane Fischsoße
Frischer Koriander

MATERIALIEN

Topf



für 4 Portionen



20 Min

1. Den Basmati Reis nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Die Erdnüsse bei Bedarf rösten. Den Brokkoli waschen und in Mundgroße Stücke reißen. Die Rote Paprika in Streifen schneiden.
3. Die Kartoffeln in Mundgroße Stücke schneiden. Die Karotten in Streifen schneiden.
4. In einem Großen Topf die Currypaste mit einem Schuss Kokosnussmilch verrühren. Die Kartoffeln und Karotten dazu geben.
5. Die restliche Kokosnussmilch dazu geben. Die Gemüsebrühe hinzufügen. Den Limettensaft, Fischsoße und Palmzucker hinzufügen. 10 Minuten köcheln lassen.
6. Die Kichererbsen, Paprikastreifen und Brokkoli hinzufügen. Nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Unbedingt abschmecken! Das Curry sollte Deftig & Intensiv sein, da es mit Reis gegessen wird.
7. In einer Schüssel mit Basmati Reis und etwas Koriander garnieren und genießen!

GOOD FOOD. GOOD VIBES