

Cuisine



POLITIQUE

Mit Simon Stocker
Stadtrat Schaffhausen AL

Gemüse Thai Curry

Zutaten:

- Jasminreis
- 1 Zwiebel
- Bund Zitronengras
- Bund Koriander
- 1 Ingwerwurzel
- gelbe Peperoni
- 1 Broccoli
- 2 Rüebli
- 1 Zucchetti
- ca. 100 gr. Champignons
- Currypaste (gelb)
- Kokosmilch (0.5 l)



Zubereitung:

1. Gemüse rüsten und Zwiebeln klein hacken.
2. Zwiebeln und Gemüse kurz anbraten.
3. Mit Kokosmilch ablöschen, 3 EL Currypaste und Ingwer und Zitronengras hinzufügen. Alles ca. 10 Minuten köcheln.
4. Gleichzeitig 4 Tassen Wasser, salzen, dann 2 Tassen Jasminreis dazu und erhitzen. Danach ca. 20 Min. und köcheln lassen.
5. Reis auflockern, Curry darüber und mit Koriander dekorieren.