



Original Thai Curry

Für 4 Personen
Fertig in 30 Minuten

Zutaten:

1 EL	Erdnussöl
2 EL	rote Thai-Currypaste
600 ml	Kokosmilch
200 g	Thai-Auberginen
200 g	grüne Bohnen
8	Okraschoten
8	Mini-Maiskolben
4	Kaffirlimetten-Blätter
1	Stange Zitronengras
200 g	Tofu
1 EL	Fischsauce
1/2 EL	Zucker
1/2 Bund	Thai-Basilikum

Zubereitung:

Das Erdnussöl in einem hohen Topf erhitzen, die Currypaste dazugeben, 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Die Kokosmilch einrühren. Die Auberginen vierteln, Bohnen, Okraschoten und Maiskolben halbieren. Das Gemüse mit zerquetschten Kaffirlimetten-Blättern und dem grob zerteilten Zitronengras in die Kokosmilch geben, 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Tofu in Würfel schneiden und zum Gemüse geben, mit Fischsauce und Zucker abschmecken. Limettenblätter und Zitronengras entfernen. Basilikumblätter dazugeben und anrichten. Mit Thai-Reis servieren.

Tipp: Mögen Sie es besonders scharf? Dann ergänzen Sie die Curry Paste mit zwei entkernten roten Thai Chilischoten, die sie sehr fein hacken und unter die Paste mischen. Als Getränk empfehle ich Jasmin Tee.