

Gemüse-Curry (für 4 Personen)



Zwiebeln, Frühlings-Zwiebeln, Knoblauch,
Paprika, Zucchini, Möhren ..., Öl
Curry-Paste
1 Dose Kokos-Milch
Reis (am besten schmeckt Basmati-Reis)
Salz und Pfeffer



- Zwiebeln und Knoblauch möglichst klein schneiden
- Gemüse in Stücke schneiden
- **Gleichzeitig Reis nach Anleitung kochen**



- Öl in eine heiße Pfanne geben
- Zwiebeln und Knoblauch anbraten
- Frühlings-Zwiebeln dazu geben



- Gemüse dazu geben
- kurz anbraten



- 2 große Löffel Curry-Paste dazu



- 1 Dose Kokos-Paste dazu
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken



- Guten Appetit wünscht die Klasse O3!