

Gemüse - Curry (Gäng Phak)

Zutaten:

250 g Zuckerschoten
1 Bund Frühlingszwiebeln
300 g Möhren
600 g Kartoffeln
4 Knoblauchzehen
20 g Ingwer
2 EL Currypaste (Chilipaste)
2 Dosen Kokosnussmilch
Nam Pla (Fischsauce)
Salz, Pfeffer, Palmzucker



Zubereitung:

- Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
- Knoblauch und Ingwer sehr fein hacken.
- Möhren in dünne Scheiben schneiden.
- Kartoffeln klein würfeln.
- Zuckerschoten der Länge nach dritteln.
- Eine halbe Dose Kokosnussmilch zum Kochen bringen.
- Die Currypaste unterrühren und in der Milch auflösen.
- Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Möhren und Kartoffeln zugeben und andünsten.
- Restliche Milch unterrühren.
- Etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Kurz vor Ende der Köchelzeit die Zuckerschoten zugeben.
- Mit den Gewürzen, Zucker und der Fischsauce abschmecken.
- Mit asiatischem Duftreis servieren.