

Sojasprossen – Curry (Gäng Thua Ngog)

Zutaten:

300 g Sojasprossen
250 g breite grüne Bohnen
2 Paprika
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 – 3 Dosen Kokosnussmilch
2 EL Currypaste
2 TL Gemüsebrühepulver
2 EL Thai – Koriander (gehackt)
Palmzucker
Nam Pla (Fischsauce)



Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Bohnen in 3 cm lange Stücke schneiden.
- Stücke kurz in kochendem Wasser blanchieren.
- Paprika klein würfeln.
- Eine halbe Dose Kokosnussmilch zum Kochen bringen.
- Die Currypaste unterrühren und in der Milch auflösen.
- Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.
- Restliche Milch und Brühepulver unterrühren.
- Sojasprossen, Paprika und Bohnen zugeben.
- Alles zusammen etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Kurz vor Ende der Kochzeit den Koriander zugeben.
- Mit dem Zucker und Nam Pla abschmecken.
- Zusammen mit asiatischem Duftreis servieren.