



**8800 kcal – Warenkorb
Sven Bach**

Montag, 04.01.2021

Wirsingcurry mit Basmati-Reis

Für 2 Portionen

Zutaten

100 g Basmatireis
400 g Wirsing
1 Zwiebel
1 EL Rapsöl
Currypaste (ca. 1 gehäufter EL Paste)
200 ml Gemüsebrühe (ohne Zusätze)
200 ml Kokosmilch (aus mind. 70% Kokosmark und ohne Zusatz von Zucker und Verdickungsmitteln)
4 EL geschälte Erdnusskerne
etwas Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Basmatireis kochen.
2. Währenddessen den Wirsing putzen, Strunk herausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebel würfeln. Rapsöl in einem Topf oder Wok erhitzen, Zwiebelwürfel und Currypaste kurz andünsten und den Wirsing dann ca. 6 Minuten bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel mitdünsten. Währenddessen die Erdnusskerne etwas hacken.
3. Kokosmilch und Gemüsebrühe zum Wirsing geben und den Kohl noch ca. 4 Minuten weiter dünsten.
4. Wirsing auf dem Reis anrichten und mit den Erdnüssen bestreuen.