

# Curry vom Sommergemüse

## Zutaten:

150 g Basmatireis  
1 Zucchini  
1 rote Paprika  
100 g Möhren  
200 g Broccoli  
100 g Zuckerschoten  
1/2 Bd Frühlingszwiebeln  
1 Chilischote  
1 EL Currypulver  
1 TL rote Currypaste  
2 Knoblauchzehen,  
fein geschnitten  
200 ml Kokosmilch,  
ungesüßt  
  
2 EL Sojasauce  
Salz, Pfeffer, Zucker,  
Sonnenblumenöl

## Zubereitung:

Reis in Salzwasser gar kochen.  
Gemüse putzen, waschen, abtropfen lassen. Zucchini, Paprika und Möhren in 2 cm große Würfel schneiden. Broccoli in kleine Röschen zerteilen. Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln in Rauten schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und dann fein schneiden. In einem Topf mit Sonnenblumenöl das Currypulver und die Currypaste anrösten. Knoblauch und Chili zugeben und kurz anschwitzen. Dann Möhren, Paprika, Zucchini, Broccoli und Zuckerschoten zugeben, kurz anschwenken und mit der Kokosmilch ablöschen. Ca. 8 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Fischsauce abschmecken und zuletzt die Frühlingszwiebeln untermischen. Das Gemüsecurry mit Basmatireis servieren.