

Thai Gemüse mit Reis und 2 Soßen

Rezept für 2 Personen



Zutaten

Gemüse: Möhre, Zucchini, Zwiebel, Paprika, Spitzkohl, Bambussprossen

Zubereitung

Das Gemüse in Streifen schneiden und mit etwas Öl im Wog anbraten. 1 TL Sojasoße, etwas Salz und 0,5 Liter Gemüsebrühe zugeben. Mit Salz und Curry würzen.

Currysoße: 1 TL Curry und 1 TL Gemüsebrühe in 125 ml Kokosmilch einrühren und erhitzen.

Erdnussoße: 1 TL Erdnuss- Mus in 125 ml Kokosmilch einrühren und erhitzen.

Spieße: Cocktail-Tomaten und schwarze Oliven abwechselnd auf Holzspieße stecken und in der Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Das Gemüse und die Soßen eignen sich ideal zu Reis.