

## Vegetarisches Thai-Curry mit Cashewkernen – Ein Hauch Fernost

*1 Möhre*

*1 Zucchini*

*1 Zwiebel*

*1 Rote Paprika*

*1EL gelbe Currypaste*

*1EL Erdnussbutter*

*400ml Kokosmilch*

*Sojasoße*

*1 Dose Cashewkerne*

Die Möhre schälen, halbieren und diagonal in dünne Scheiben schneiden. Die Zucchini halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika entkernen und in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebel in Streifen schneiden und in etwas Pflanzenöl in einem Wok oder einer tiefen Pfanne anbraten. Die Currypaste und die Erdnussbutter hinzufügen und etwas mit anrösten, damit die Currypaste ihren vollen Geschmack entfalten kann. Im Anschluss mit der Kokosmilch aufgießen und mit etwas Sojasoße abschmecken. Wenn die Soße kocht können die geschnittenen Gemüstreifen hinzugefügt werden. Diese werden in der Soße bissfest gegart. Zum Schluss noch die Cashewkerne hinzufügen und im Anschluss genießen.

Dazu passen Basmatireis oder Mie-Nudeln.

