

# Ruck Zuck

## Curry

Bio Kochbox KW 39



# Ruck Zuck

## Curry



### MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

### Für 2 Portionen:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 1 EL Kokosöl
- 1 Tasse Basmatireis
- 5 Shiitake Pilze
- 1 Brokkoli
- ½ Paprika
- 1 EL Currypaste
- Kokoschips

### Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Zucker

### Zubereitung:

Schalotte und Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Kokosfett in einem Topf anschwitzen. Basmatireis waschen, dazugeben, mit Wasser auffüllen und salzen. Die Shiitake Pilze in Streifen schneiden, hinzufügen – 5 Minuten köcheln lassen. Brokkoli in Röschen teilen, Paprika in feine Streifen schneiden.

Mit der Currypaste und dem Zucker zum Curry geben. Mit einem Deckel verschließen und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Mit Kokoschips bestreuen – fertig!