

CURRY VON KÜRBIS, PAPRIKA UND ANANAS



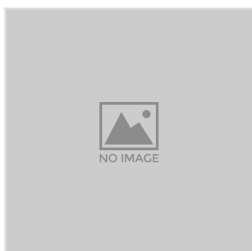
GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



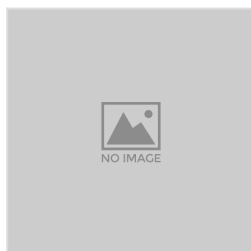
Bresc Gehackter
Knoblauch 1000g



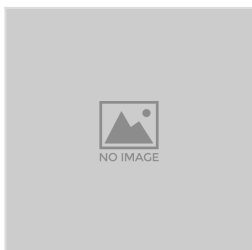
Bresc Gehackter
Knoblauch 450g



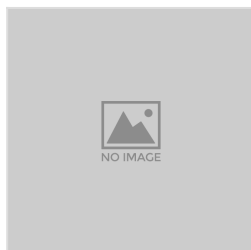
Bresc Gelbes
thailändisches Curry 450
g



Bresc Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwer & Limette
WOK 450g



Bresc Zitronengraspuree
450g

ZUTATEN

10

- 3 Flaschenkürbis
- 75 g gehackte Schalotte
- 3 rote Paprika
- 3 gelbe Paprika
- 1 Ananas
- 25 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 50 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 50 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 50 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspuree)
- 50 g Thai yellow curry (thailändisches gelbes Curry)
- 8 Limettenblätter
- 5 dl Kokosnussmilch
- 750 g Basmati Reis
- 13 g geschnittene Pfefferminze
- 13 g geschnittener Koriander
- 13 g Thai-Basilikum geschnitten
- Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Kürbis, Paprika und Ananas in Stücke schneiden. Alles in etwas Öl braten. Schalotte, Ingwer, Zitronengras, rotes Pfefferschotenpuree, Thai yellow und Knoblauch hinzufügen. Mit der Kokosmilch ablöschen und gar kochen lassen. In der Zwischenzeit den Reis kochen. Das Curry mit dem Reis und den geschnittenen Kräutern servieren.