

GRÜNES CURRY VON SÜßKARTOFFELN



ZUTATEN

2
kg 

- 1 kg Süßkartoffeln
- 10 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 60 g Bresc Thai green curry (Thailändisches grünes Curry)
- 5 dl Kokosnussmilch
- 3 dl Gemüsebrühe
- 10 g gehackter Koriander
- 5 g Thai-Basilikum geschnitten
- 4 Limettenblätter
- 1 Dose Baby-Mais
- 1 kleine Dose Bambussprossen
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 15 g Fischeauce
- Öl zum Braten

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 450g



Bresc Grünes
thailändisches Curry
450g

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Mit Knoblauch und thailändischem grünen Curry al dente dünsten. Mit Kokosmilch und Brühe ablöschen und gar kochen lassen. Bambussprossen und Baby-Mais dazugeben und kurz mit kochen. Die abgeriebene Schale und den Saft der Limette, die Fischeauce und den Koriander hinzufügen. Mit gedämpftem Reis oder einem frischen Salat und Garnelencrackern servieren.