

Wilde Asia Mischung

Zutaten

(für 2 Personen)

1 Zucchini
1 Paprika
1 Zwiebel
1 Limette
1 Dose Kokosmilch
1Tl Currypulver oder Paste
2El Sojasauce
1 Chili
1El Öl (Sesam o.Ä.)
Salz, Pfeffer



1.

Von der Paprika und Zucchini den Strunk wegschneiden, die Paprika entkernen und beide würfeln. Die Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl andünsten. Die Paprika die Zucchini und die Sojasauce dazu geben und 5 Minuten ziehen lassen.

2.

Zuerst das Currypulver/ Currypaste dazugeben und gut verrühren. Dann die Kokosmilch dazu schütten und die Chili mit in die Pfanne legen; wer es gerne schärfer mag die Chili vorher halbieren. Alles gut salzen und pfeffern, umrühren und 10-12 Minuten köcheln lassen. Als Beilage eignet sich besonders gut Reis.