

Cremiges Thai-Curry-Risotto mit Kaiserschoten, Pilzen und Erdnuss-Topping

Vegan **One-Pot-Gericht** 35 – 45 Minuten • 880 kcal • Tag 3 kochen

27



Risottoreis



Kaiserschoten



braune Champignons



Frühlingszwiebel



Zwiebel



Knoblauchzehe



Limette, ungewachst



Kokosmilch



rote Currypaste



Sojasoße



Erdnüsse, gesalzen



Gemüsebrühpulver



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Wasser*, Pfeffer*, Salz*, Öl*

Kochutensilien

1 hohes Rührgefäß und 1 großer Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Risottoreis	225 g	300 g	450 g
Kaiserschoten	150 g	300 g	300 g
braune Champignons	150 g	200 g	300 g
Frühlingszwiebel EG MA SN	2	3	1
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Limette, ungewachst BR MX ES CO	1	1	1
Kokosmilch	180 ml	250 ml	360 ml
rote Currypaste	25 g	37,5 g**	50 g
Sojasoße 11) 15)	12,5 ml**	18,75 ml**	25 ml
Erdnüsse, gesalzen 1)	20 g	40 g	40 g
Gemüsebrühpulver 10)	6 g	8 g	12 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 820 g)
Brennwert	450 kJ/108 kcal	3683 kJ/880 kcal
Fett	4,3 g	35,3 g
– davon ges. Fettsäuren	2,1 g	17,4 g
Kohlenhydrate	14,8 g	121,2 g
– davon Zucker	1,4 g	11,4 g
Eiweiß	2,2 g	17,7 g
Salz	0,52 g	4,23 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 1) Erdnüsse 10) Sellerie 11) Soja 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande EG: Ägypten MA: Marokko SN: Senegal BR: Brasilien MX: Mexiko ES: Spanien CO: Kolumbien



1 Gemüse schneiden

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

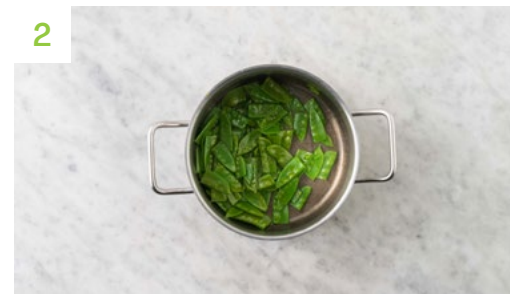
Kaiserschoten halbieren.

Zwiebel fein hacken.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebeln** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

Knoblauchzehe fein hacken.

Champignons vierteln.



2 Für das Curry

In einem hohen Rührgefäß **Kokosmilch**, **Gemüsebrühpulver**, die Hälfte [drei Viertel | alles] von der **Sojasoße**, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz*** und 600 ml [900 ml | 1.200 ml] heißes **Wasser*** verrühren.

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Kaiserschoten** darin 2 – 3 Min. rundherum anbraten. Herausnehmen.



3 Reis anschwitzen

In dem großen Topf erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL]

Öl* erwärmen. **Gehackte Zwiebel**, weiße **Frühlingszwiebelringe**, **Knoblauch** und **Champignons** darin 1 – 2 Min. anschwitzen.

Currypaste (**Achtung: scharf!**) und **Risottoreis** hinzufügen und ca. 1 Min. mit anschwitzen. Dabei alles gut vermengen.



4 Risotto kochen

Topfinhalt mit der **Kokosmilch-Mischung** ablöschen und bei mittlerer Hitze offen unter gelegentlichem Rühren ca. 20 – 25 Min. weiter köcheln lassen, bis die **Flüssigkeit** vollständig aufgesogen ist und das **Risotto** eine cremige Konsistenz hat.

Limette vierteln.



5 Risotto fertigstellen

Nach Ende der Garzeit **Kaiserschoten** unterheben, das **Risotto** mit **Salz***, **Pfeffer*** und etwas **Limettensaft** abschmecken.

Tipp: Falls Dir der Reis noch zu körnig sein sollte, kannst Du noch etwas **Wasser*** hinzufügen und das **Risotto** weitere 2 – 3 Min. köcheln lassen.



6 Anrichten

Thai-Curry-Risotto auf Teller verteilen.

Mit **Erdnüssen** und grünen **Frühlingszwiebelringen** garnieren.

Restliche **Limettenspalten** dazu reichen.

Guten Appetit!

rote Currypaste

Unsere Currypaste mit einer Note von Zitronengras enthält ordentlich roten Chili – typisch asiatisch. Typisch ist auch die Schärfe. Fang lieber mit 1 EL an zu würzen und nutze nach Bedarf mehr.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

