



# GELBES THAI-CURRY

mit Kokosmilch und Jasminreis



## HELLO THAI-BASILIKUM

Schon einmal Thai-Basilikum probiert?  
Dann wird es heute allerhöchste Zeit!  
Es peppt nicht nur unser Curry auf, sondern  
schmeckt auch zu Fleisch besonders lecker!



- braune Champignons
- Karotte
- Prinzessbohnen
- Zwiebel
- Jasminreis
- Currypaste
- Kokosmilch
- Limette
- Thai-Basilikum
- rote Chili

20 min.

45 min.

Stufe 1

Thermomix  
übernimmt alles

Veggie

leichter Genuss

Dass Kokosmilch, Currypaste und Limette jedem Gericht eine exotische Note verleihen, ist ja bekannt. Aber das Tüpfelchen auf dem i ist das Thai-Basilikum, das für einen anis- oder lakritzähnlichen Geschmack sorgt. Thai-Basilikum wächst übrigens auch bei uns und fühlt sich im Topf wohl. Guten Appetit bei diesem **scharfen** und **glutenfreien** Gericht.

Wasche das **Gemüse** und die **Kräuter** und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du eine **Zitronenpresse**. Entdecke das **gelbe Thai-Curry mit Kokosmilch und Jasminreis**.



## 1 REIS VORBEREITEN

Gareinsatz in den Mixtopf einsetzen, **Jasminreis**, 5 g **Salz** und 1.200 g **Wasser** einwiegen, dabei darauf achten, dass der **Reis** mit Wasser bedeckt ist.



## 2 GEMÜSE GAREN

**Karotte** schälen, halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Enden der **Prinzessbohnen** abschneiden und **Bohnen** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, beides in den Varoma-Behälter geben. Darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben, Varoma verschließen. Varoma aufsetzen und **19 Min./Varoma/Stufe 1** dampfgaren.



## 3 WÄHRENDESSEN

**Rote Chili** längs halbieren, **Kerne** entfernen und in grobe Stücke schneiden. **Zwiebel** abziehen. **Champignons** je nach Größe vierteln oder halbieren. Halbe **Limette** entsaften.



## 4 ZWIEBEL DÜNSTEN

Varoma und Gareinsatz beiseitestellen und warmhalten. Mixtopf leeren. **Chilistücke** (**Achtung: scharf!**) und **Zwiebelhälfte** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, danach mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g **Öl** und 5 – 10 g **Currypaste** (**Achtung: scharf!**) zugeben, **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.



## 5 THAI-CURRY ZUBEREITEN

**Kokosmilch**, 1 TL **Gemüsebrühpulver**, das gegarte **Gemüse** aus dem Varoma, **Champignonhälften** und 10 g **Zucker** zugeben, **8 Min./100 °C/☞/Stufe 1** kochen.



## 6 ANRICHTEN

**Thai-Curry** mit etwas **Limettensaft** und **Salz** abschmecken. **Jasminreis** auf Teller verteilen und **Curry** darauf anrichten. Mit ein wenig abgezupftem **Thai-Basilikum** bestreuen und genießen.

# 2 PERSONEN ZUTATEN

braune Champignons	200 g
Karotte <b>NL</b>	1
Prinzessbohnen	150 g
Zwiebel <b>NZ</b>	½ ☞
Jasminreis <b>15)</b>	150 g
gelbe Currypaste <b>15)</b>	1 TL ☞
Kokosmilch	250 ml
Limette <b>BR</b>	½ ☞
Thai-Basilikum	10 g
rote Chili	½ ☞

Gemüsebrühe\*, Salz\*, Öl\*, Zucker\*

\* Gut, im Haus zu haben.  
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.  
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	341 kJ/82 kcal	2682 kJ/645 kcal
Fett	4 g	32 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	23 g
Kohlenhydrate	10 g	74 g
- davon Zucker	2 g	13 g
Eiweiß	2 g	15 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	2 g

## ALLERGENE

**15)** kann Spuren von Allergenen enthalten

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

## URSPRUNGLÄNDER

**BR:** Brasilien, **NL:** Niederlande, **NZ:** Neuseeland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

**DE** +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
**AT** +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!