



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

Thai-Curry mit Spargel und Champignons, in Kokosöl gebraten.

Ingrediënten

- 4 Tassen Basmatireis
- 4 EL Rote Currypaste (Zutaten beachten, häufig wird Fischöl verarbeitet)
- 2 EL Kokosöl (Amanprana)
- 3 Zehen Knoblauch
- 500 g Braune Champignons
- 300 g Zuckerschoten oder Erbsen mit Schale
- 300 g Mungobohnensprossen
- 200 g Junge Spargelspitzen
- 800 ml Sahnige Kokosmilch
- 1 Bündchen Glatter Petersilie
- 100 g Kressesprossen
- 1 TL Gewürze (Amanprana ORAC Botanico-Mix)
- Ein wenig Sojasoße

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:

Vorbereidingstijd:

minuten

Bereidingstijd:

20 minuten

Totale bereiding:

20 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van thai-curry met spargel und champignons, in kokosöl gebraten.

Thai-Curry, eines der besten Thai-Rezepte

Thai-Curry ist eines der besten Rezepte der thailändischen Küche und auch eines der beliebtesten. Die bekanntesten Thai-Curry-Varianten sind rotes Curry, grünes Curry und Erdnuss-Curry. Die Basis eines Currys ist immer eine Currypaste, die einen sehr starken Geschmack hat. Curry wird häufig mit Reis gegessen. Basmatireis kann man hervorragend zum Curry reichen.

Curry und Currypaste

Im Originalrezept für Curry werden Korianderwurzel und Ingwerwurzel verwendet. Diese sind in der Currypaste verarbeitet. Die Currypaste dient als Basis für jedes Curry-Gericht. Oft gibt man noch sahnige Kokosmilch hinzu. Und dann gibt es natürlich zahlreiche Gewürze, mit denen man den Thai-Curry seinen typischen Geschmack und eine individuelle Note geben kann. Allerdings ist Curry eigentlich immer recht scharf, da es Chili enthält. Durch seinen einzigartigen Geschmack passt Curry auch hervorragend zu vegetarischen Gerichten

- [Vegan](#)
- [Vegetarier](#)
- [Glutenfrei](#)