



VEGANES GELBES KOKOSCURRY

mit Bohnen, Chili und Champignons auf Jasminreis



HELLO CHILI

Echt scharf! Die Chili bringt heute Würze auf Deinen Teller – obendrein ist sie richtig gesund!



Champignons



Karotte



Prinzessbohnen



Jasminreis



gelbe Currypaste



Limette (gewachst)



Frühlingszwiebeln



rote Chilischote



Kokosmilch



Knoblauchzehe



Gemüsebrühe

20 [20 | 20] Min. 45 [45 | 45] Min.

Stufe 1

Thermomix übernimmt alles

Veggie

Wasche das **Gemüse** ab.



1 REIS VORBEREITEN

Jasminreis in den Gareinsatz geben und mit kaltem Wasser spülen. Gareinsatz in den Mixtopf einsetzen und 1½ TL **Salz*** und 1.200 g **Wasser*** zugeben.



2 GEMÜSE GAREN

Karotten schälen, halbieren, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf eine Seite des Varoma-Behälters legen. Enden der **Prinzessbohnen** abschneiden, **Bohnen** in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und auf die andere Seite des Varoma-Behälters geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben. Varoma verschließen, aufsetzen und **17 Min./Varoma/Stufe 1** dampfgaren. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 WÄHRENDESSEN

Weißer Teil der **Frühlingszwiebeln** in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Grünen Teil der **Frühlingszwiebeln** in dünne Ringe schneiden. **Knoblauch** abziehen. **Chili** längs halbieren und Kerne entfernen (**Achtung: scharf!**). Den Großteil des **Chilis** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, für die Dekoration ein paar **Chilihalbringe** schneiden und beiseitelegen. **Champignons** je nach Größe vierteln oder halbieren. **Limette** halbieren und entsaften.



4 DÜNSTEN

Nach der Varoma-Garzeit Varoma abnehmen und Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen. Beides beiseitestellen und warm halten. Mixtopf leeren, kalt ausspülen und trocknen. **Weißer Frühlingszwiebelstücke, Knoblauchzehe** und **Chilistücke** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.



5 THAI-CURRY ZUBEREITEN

Kokosmilch, Gemüsebrühe, Currypaste (**Achtung: scharf!**), **Champignons** und **Gemüse** aus dem Varoma in den Mixtopf zugeben und **5 Min./98 °C/☞/Stufe 1** fertig garen.



6 ANRICHTEN

Kokos-Gemüse-Curry mit etwas **Limettensaft** und **Salz*** abschmecken. **Jasminreis** auf Tellern verteilen und **Curry** darauf anrichten. Mit grünen **Frühlingszwiebelringen** und **Chilistreifen** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Champignons	200 g	300 g	400 g
Karotten NL	2	3	4
Prinzessbohnen	200 g	300 g	400 g
Frühlingszwiebeln DE ES	2	3	4
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Jasminreis	150 g	225 g	300 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
gelbe Currypaste 11)	25 g	25 g	40 ml
Kokosmilch	250 ml	375 ml	500 ml
Limette, gewachst BR MX	½ ☞	¾ ☞	1
rote Chilischote NL ES	½ ☞	¾ ☞	1
Salz* für Schritt 1		1½ TL	
Wasser* für Schritt 1		1.200 g	
Öl* für Schritt 4	10 g	15 g	20 g
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☞ 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. 750 g)
Brennwert	380 kJ/91 kcal	2.759 kJ/660 kcal
Fett	4,19 g	30,43 g
- davon ges. Fettsäuren	3,10 g	22,51 g
Kohlenhydrate	11,01 g	79,99 g
- davon Zucker	2,13 g	15,46 g
Eiweiß	2,09 g	15,19 g
Salz	0,194 g	1,412 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

11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko

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

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at