

GRÜNES CURRY VON SÜßKARTOFFELN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Grünes thailändisches
Curry 450g

ZUTATEN

2
kg 

- 1 kg Süßkartoffeln
- 10 g Bresc Knoblock gehakt (gehackter Knoblauch)
- 60 g Bresc Thai green curry (Thailändisches grünes Curry)
- 5 dl Kokosnussmilch
- 3 dl Gemüsebrühe
- 10 g gehackter Koriander
- 5 g Thai-Basilikum geschnitten
- 4 Limettenblätter
- 1 Dose Baby-Mais
- 1 kleine Dose Bambussprossen
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 15 g Fischsauce
- Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Mit Knoblauch und thailändischem grünen Curry al dente dünsten. Mit Kokosmilch und Brühe ablöschen und gar kochen lassen. Bambussprossen und Baby-Mais dazugeben und kurz mit kochen. Die abgeriebene Schale und den Saft der Limette, die Fischsauce und den Koriander hinzufügen. Mit gedämpftem Reis oder einem frischen Salat und Garnelencrackern servieren.