Paprika a la Mae Klang
Patprik Maeklang

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Zutaten für 4 Portionen

1 Paprika rot
1 Paprika gelb
100 g Champignons
2 Karotte(n)
1 Zwiebel(n)
3 EL Zitronensaft
2 EL Madras Curry
2 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Rote Currypaste
1 EL Sojasauce
100 ml Gemüsebrühe

Vorbereitung

Die Paprika entkernen und in kleine Rauten schneiden. Die Pilze hacken, die Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken, den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung

Die Zwiebeln im Zitronensaft langsam kochen lassen, Gemüsebrühe hinzugeben und langsam roten und gelben Paprika hineinstreuen. Pilze, Karotten und Knoblauch dazurühren. Unter ständigem Umrühren etwa 15 Minuten kochen lassen. Zuletzt mit Currypulver, Currypaste und Sojasauce würzen und abschmecken, weitere 5 Minuten köcheln lassen und in einer warmen Schüssel servieren.

© 2024 coquina.de