

# Veganes Erdnusscurry mit Kokosreis

## Zucchini, Buschbohnen und Peperoni

Vegan Klimaheld 25 – 35 Minuten • 858 kcal • Tag 5 kochen



Kokosmilch



gelbe Currypaste



Zucchini



Frühlingszwiebel



Limette, vegan



Erdnussbutter



Basmatireis



Buschbohnen



Erdnüsse, gesalzen



Knoblauchzehe



rote Spitzpeperoni



# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Gemüsebouillonpulver\*, Pfeffer\*, Wasser\*, Salz\*

## Kochutensilien

1 Knoblauchpresse, 1 grosse Bratpfanne und 1 kleiner Topf mit Deckel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Kokosmilch	1 x 250 ml	2 x 250 ml
gelbe Currypaste <b>9</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
Zucchini	1 x 220 g	2 x 220 g
Frühlingszwiebel	2 x 15-35 g	1 x 120 g
Limette, vegan	1 x 75 g	2 x 75 g
Erdnussbutter <b>1</b>	1 x 50 g	2 x 50 g
Basmatireis	1 x 150 g	1 x 300 g
Buschbohnen	1 x 150 g	1 x 300 g
Erdnüsse, gesalzen <b>1</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
rote Spitzpeperoni	1 x 100 g	2 x 100 g

\*\*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. 760 g)
Brennwert	476 kJ/ 114 kcal	3591 kJ/ 858 kcal
Fett	6.3 g	47.6 g
- davon ges. Fettsäuren	3.1 g	23.7 g
Kohlenhydrate	10.7 g	80.7 g
- davon Zucker	1.8 g	13.9 g
Eiweiss	3.1 g	23.5 g
Salz	0.15 g	1.15 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:** **1**) Erdnüsse **9**) Senf

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



### Reis kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen kleinen Topf mit Deckel 300 ml [**600 ml**] heisses **Wasser\*** füllen. 0.25 TL [**0.5 TL**] **Salz\*** dazugeben und aufkochen lassen.

**Reis** zugeben und bei niedriger Hitze 10 Min. abgedeckt köcheln lassen. Anschliessend vom Herd nehmen und abgedeckt 10 Min. ziehen lassen



### Gemüse schneiden

Weissen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in dünne Ringe schneiden.

**Spitzpeperoni** in 0.5 cm Ringe schneiden.

**Zucchini** längs halbieren und in 1 cm Halbmonde schneiden.



### Buschbohnen braten

Enden der **Buschbohnen** abschneiden und **Bohnen** quer halbieren.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [**2 EL**] **Öl\*** auf mittlerer Hitze erwärmen. **Bohnen** darin ca. 5 Min. unter gelegentlichem Rühren braten.



### Gemüse anbraten

**Peperoni** und **Zucchini** zu den **Bohnen** geben und 3 – 4 Min. mitbraten.

**Knoblauch** dazu pressen, weisse **Frühlingszwiebelringe** zufügen und weitere 1 – 2 Min. braten.

**Limette** in 6 [**12**] Spalten schneiden.



### Curry vollenden

**Bratpfanninhalt** mit **Kokosmilch** und 100 ml [**200 ml**] **Wasser\*** ablöschen.

6 g [**12 g**] **Gemüsebouillonpulver\***, **Currypaste** und **Erdnussbutter** in die Bratpfanne rühren und die **Currysauce** bei niedriger Hitze 1 – 2 Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eine glatte Konsistenz hat.

**Saft** von 2 [**4**] **Limettenspalten** in die Bratpfanne pressen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



### Anrichten

**Reis** mit einer Gabel auflockern und auf tiefe Teller verteilen. **Erdnusscurry** darauf geben und mit grünen **Frühlingszwiebelringen** und **Erdnüssen** bestreuen. Mit restlichen **Limettenspalten** geniessen.

### En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

