

MARLEY SPOON



Gelbes Curry mit Speck,

Fisolen und Paprika



20-30min



4 Personen

Curries sind doch immer eine gute Idee! Die exotische Thai-Küche lässt sich jedoch auch mit deftigeren Geschmäckern kombinieren. Statt wie in Thailand üblich mit Huhn oder Garnelen, kochen wir das pikante Curry mit würzigen Speckwürfeln! Das sorgt für ein besonders intensives Aroma und bringt einen Hauch Thailand in die Küchen Österreichs. Dazu gibt es knackige Fisolen und fluffigen Basmati Reis.

Was du von uns bekommst

- gelbe Currypaste
- gelbe Paprika
- Kokosmilch
- Fisolen
- Basmati Reis
- Erdnüsse⁵
- Speckwürfel

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

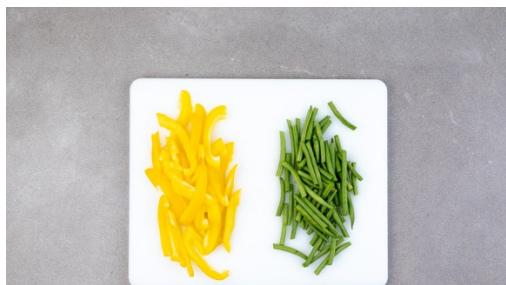
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 878.0kcal, Fett 50.0g, Eiweiß 27.3g, Kohlenhydrate 74.3g



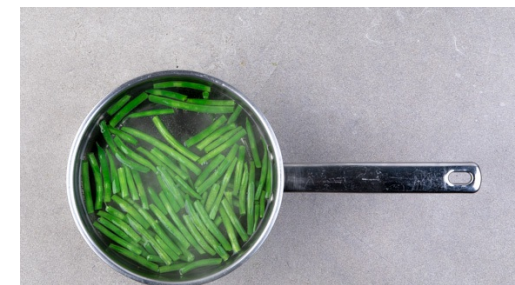
1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf 600ml und 1TL Salz für den **Reis** zum Kochen bringen. Inzwischen **Paprika** halbieren, das Kerngehäuse heraus schneiden und **Paprika** in dünne Streifen schneiden. **Fisolenenden** abschneiden und **Fisolen** halbieren.



2. Reis kochen

Reis unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. **Reis** in das kochende Wasser geben, einmal aufkochen und bei niedrigster Hitze mit einem Deckel zugedeckt ca. 10-12Min. bissfest kochen, bis das Wasser komplett aufgesogen ist. Für ca. 5Min. ohne Hitze, aber zugedeckt ziehen lassen.



3. Fisolen kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser und 1TL Salz für die **Fisolen** zum Kochen bringen, dann die Hitze runterdrehen und **Fisolen** darin ca. 5-7Min. leise köcheln lassen. Anschließend absieben.



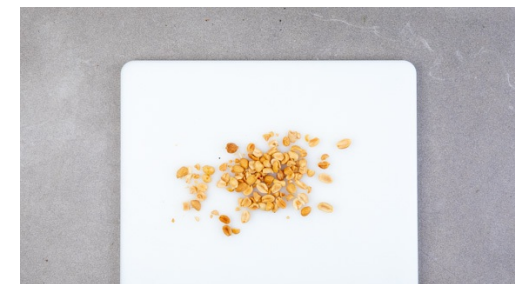
4. Speck braten

Eine große Pfanne mit 1EL Pflanzenöl hoch erhitzen und **Speckwürfel** darin ca. 3-4Min. knusprig anbraten. Dann überschüssiges Fett abgießen und ca. 3TL der **Currypaste** mitbraten. Wer es schärfer mag gibt mehr **Currypaste** dazu.



5. Curry kochen

Hitze herunter drehen, dann die **Paprika**, **Kokosmilch** und ca. 70ml Wasser dazu geben und ca. 3-4Min. köcheln lassen. Zum Schluss die **Fisolen** in die Pfanne geben, diese sollten allerdings nicht mehr mit kochen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Erdnüsse hacken

Erdnüsse grob hacken. **Curry** mit **Reis** servieren und mit **Erdnüssen** garnieren.