

## ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen  
2 TL rote Thai-Curry-Paste (vegan)  
400 ml Kokosmilch  
250 g Basmati-Reis  
1 Brokkoli  
1 rote Paprika  
150 g Kichererbsen  
1 EL geriebener Ingwer  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Limettensaft  
1 EL Sojasauce  
1 Limette  
Frischer Koriander



## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1.1

Zuerst den Reis in Salzwasser kochen und das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.

### 2.2

Dann die Zwiebeln sowie den Knoblauch hacken und den Ingwer reiben. Alles in einer Pfanne mit Öl etwa 1 Minute andünsten.

### 3.3

Anschließend die Curry-Paste dazugeben und zusammen mit den Filet-Stückchen anbraten. Alles mit Kokosmilch ablöschen.

### 4.4

Jetzt das geschnittene Gemüse dazugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.

### 5.5

Das Curry mit Sojasauce und Limettensaft abschmecken. Abschließend mit Reis, Limette und etwas Koriander servieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.DE](https://www.gardengourmet.de)**