

Thai Curry | Weiße Bohnen | Äpfel | Rote Zwiebel

Dauer: 30 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegan

Zutaten für 4 Personen:

Equipment

1 Topf

Zutaten

2 EL Erdnussöl
300 g Würfel vom Apfel in ca 1 – 2 cm groß geschnitten (ohne Kerngehäuse)
150 g Zwiebelwürfel mittel fein geschnitten (0,5 cm)
2-3 EL Thai Currypulver
300 g Kokosmilch
250 g weiße Bohnen gekocht
1 Limette (Saft)
Thai Basilikum
Salz

Zubereitung

- 1 Erdnussöl erhitzen und Apfelwürfel darin Farbe geben. Dann Zwiebel hinzugeben und kurz anschwitzen, mit dem Currypulver bestreuen, kurz einrühren und mit Kokosmilch auffüllen.
- 2 3-4 Minuten leicht köcheln, Bohnen zugeben, nochmals aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen.
- 3 Limettensaft zugeben und abschmecken. Mit Thai Basilikum garnieren und servieren.