

## Schnelles Thai-Curry

**Zutaten:** (für 4 Personen)

- 800 g Wintergemüse\* ( z.B. Lauch, Winterspinat, Rüebli, Pastinaken, Kürbis)
- etwas Bratbutter
- 3 EL Erdnussbutter
- 2 EL rote Curry-Paste
- 4 – 5 dl Kokosmilch
- ein paar Spritzer Fischsauce
- ein paar Spritzer Zitronensaft

\*Im Sommer Sommergemüse verwenden

### Zubereitung:

Das Gemüse rüsten und je nach Gusto in grössere oder kleinere Stücke schneiden und in etwas Bratbutter andünsten. Achtung: Das Gemüse salzen und Gemüse mit längerer Garzeit zuerst in die Pfanne geben (z.B. Rüebli), den Winterspinat hingegen erst ganz am Schluss dazugeben.)

Während des Dünstens die Pfanne mit einem Deckel verschliessen, damit das Gemüse im eigenen Saft garen kann.

Die Erdnussbutter in einer Pfanne erwärmen und die Currypaste dazugeben. Gut mischen. Das Gemüse und die Kokosmilch zugeben. Umrühren und mit Fischsauce und Zitronensaft und allenfalls noch etwas Salz abschmecken. Erwärmen und ganz kurz köcheln lassen.

Mit Basmati-Reis servieren.