



Chinakohl-asiatische Gemüsepfanne mit Kokosmilch

50g Cashewkerne	mit einem Messer in grobe Stücke schneiden. In einer beschichteten Pfanne leicht rösten und abkühlen lassen.
1 rote Paprika	putzen, entkernen und in Streifen schneiden.
200g Chinakohl	putzen und in Streifen schneiden.
2 Möhren	schälen und in Stifte schneiden.
1 Knoblauchzehe	schälen und fein hacken.
1 EL Sesamöl	in einer Pfanne erhitzen und die Möhren sowie die Paprika darin anbraten. Nach 5 Minuten Knoblauch und Ingwer zufügen. Nach weiteren 5 Minuten den Chinakohl zufügen. Mit
Salz und Currypulver	würzen und mit
250ml Kokosmilch	ablöschen.
400ml Gemüsebrühe	aufkochen und
100g Basmati Reis	darin in ca. 15 Minuten garkochen. Zusammen mit der Gemüsepfanne sowie den Cashewkernen servieren.