

BÄRLAUCH-CURRY

Zutaten - Bärlauchcurrypaste

- 4 EL [Bärlauch](#) (ca. 60 g)
- 20g [Ingwer](#), in Stücken
- 3 EL [Zitronengras](#)
- 2 EL [Chili Jalapeño grün](#)
- 3 EL Fischsauce
- 2 EL Erdnussöl
- 1 TL [gemahlene Koriandersamen](#)
- 1 TL Rohrzucker

Zutaten - Reis

- 300g Jasmin Reis
- ½ EL Erdnussöl
- 5 dl Wasser
- ¾ TL Salz

Zutaten - Curry

- 1 EL Sesamöl
- 3 Bundzwiebeln mit dem Grün, in feinen Ringen
- 2 Pak Choi, Blätter und Stiele voneinander trennen, in Streifen schneiden
- 5 dl Kokosmilch
- 1 dl Wasser
- 150g tiefgekühlte Kefen
- 2 EL [Bärlauch](#)
- ½ TL Salz

Bärlauchcurrypaste

Bärlauch und alle Zutaten bis und mit Rohrzucker in einen Cutter geben, fein pürieren, beiseitestellen.

Reis

Reis unter fließendem kaltem Wasser abspülen, bis das Wasser klar ist, abtropfen. Öl in einer Pfanne erwärmen. Reis begeben, kurz dünsten. Wasser dazugießen, aufkochen, salzen. Zugedeckt bei kleinster Hitze ca. 10 Min. köcheln, auf ausgeschalteter Platte ca. 10 Min. quellen lassen, dabei den Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern.

Curry

Öl in einer Pfanne erhitzen. Bundzwiebeln ca. 5 Min. rührbraten. Die beiseitegestellte Bärlauchcurrypaste begeben, kurz mitbraten. Pak Choi-Stiele begeben, kurz mitbraten. Kokosmilch und Wasser dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Kefen, Bärlauch und Pak Choi-Blätter begeben, salzen, ca. 5 Min. fertig köcheln.

Anrichten

Curry mit dem Reis anrichten, Nüsse darüberstreuen, Limettenschnitze dazu servieren.

