



Anzahl: 2 Personen (KL x 3)  
Rezeptgruppe: Hauptgang  
Saison: Ganzes Jahr



## **Gelbes Bohnen-Kokos Curry**

Vor- und Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

### **Zutaten**

400g grüne Bohnen

3 EL Kokosraspel

4 Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 cm Ingwer

2 EL Öl

2-4 EL Gelbe Curry Paste

250ml Kokosnussmilch

1-2 EL Fischsauce



## Zubereitung

1 Bohnen knapp weich kochen, abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken.

2 Kokosraspel ohne Fett langsam rösten und beiseite stellen.

3 Frühlingszwiebeln in 3 cm Stücke schneiden. Knoblauch und Ingwer hacken. Currypaste, Knoblauch, Ingwer und Frühlingszwiebeln im Öl bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten dünsten.

4 Bohnen in ca. 5 cm Stücke schneiden und Kokosmilch dazugeben. Ca. 5 Minuten köcheln lassen

5 Mit Fischsauce abschmecken und mit geröstetem Kokosraspel bestreuen.

Mit Jasminreis servieren.