

REZEPT



GRÜNES THAI CURRY
MIT GRÜNKOHL, ROSENKOHL
& QUINOA

BIO GRÜNES THAI CURRY N° 305



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN

KOCHZEIT | 20 MIN.

VORBEREITUNG | 20 MIN.

CURRY

2 EL Kokosöl
1 St. Ingwer (ca. 5cm)
2 Knoblauchzehen
(1/2 rote Chilischote)
2 Handvoll Rosenkohl
1/4-1/2 Bund Koriander
1 Stange Lauch
3 große Blätter Grünkohl
600 ml Kokosmilch
2-3 EL Bio Grünes Thai
Curry N°305
Saft von 1/2 Limette
Salz, Brauner Zucker
4 EL Kokoschips

QUINOA

1 Tasse Quinoa
2 Scheiben Ingwer
3 Bio Kaffir Limetten-
blätter N°517

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de

ZUBEREITUNG

1. Ingwer, Knoblauch schälen und fein hacken. Wer es scharf mag, schneidet eine 1/2 rote Chilischote in Streifen. Rosenkohl putzen und halbieren. Die Hälfte der Korianderstiele hacken. Blätter aufheben. Lauch in Ringe schneiden, Grünkohl von den Stielen zupfen und klein schneiden.

2. Kokosöl in der Pfanne erhitzen. Ingwer, Knoblauch und evtl. Chili darin andünsten. Mit Kokosmilch aufgießen, Thai Curry unterrühren. Rosenkohl, Korianderstiele untermischen und ca. 10-15 Min. bissfest garen.

3. Quinoa in einem Sieb gut abwaschen. Drei Tassen Wasser mit Kaffirlimettenblättern und Ingwer aufkochen. Quinoa darin ca. 20 Min. weich kochen.

4. Restliches Wasser abgießen. Quinoa bis zum Servieren im Topf ziehen lassen.

5. Rosenkohl, Lauch und Grünkohl in die Pfanne geben, einige Min. köcheln lassen. Das Curry mit Limettensaft, Salz und braunem Zucker abschmecken.

6. Quinoa auf vier Schalen verteilen, Curry darüber geben. Mit gehacktem Koriander und Kokoschips bestreuen.