



# Thai-Massaman Curry

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

200ml Kokosmilch  
150g Basmatireis  
50g Curry Paste  
30g Cashewkerne  
8g Soja Sauce  
3g Asia Gewürzmischung  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 rote Paprika  
1 Kartoffel (mittelgross)  
250g geschnetzeltes vom Schwein



## Und so wird's gemacht

Reis kochen (1 Tassen Reis und 1.5 Tassen Wasser in den Reiskocher geben)  
Cashewkerne im vorgeheizten Ofen bei 130°C 10 Minuten goldbraun rösten  
Paprika in Streifen schneiden, die Kartoffel und das Fleisch in Würfel schneiden  
Frühlingszwiebeln in feinen Scheiben schneiden und zusammen mit den Cashewkernen dem Curry hinzufügen und kurz ziehen lassen  
Die Curry Paste in wenig Öl im Topf rösten.  
Die Soja Sauce, einen halben Teelöffel Salz, sowie die Kokosmilch dazu geben.  
Das Fleisch und das Gemüse dazugeben  
Mit Zucker oder ggf. Salz abschmecken

 Meine Notizen: