

# Vegane Thai Curry Bowl



## Zutaten

- 500g Kürbis
- 2 mittelgrosse Kartoffeln
- 2 mittelgrosse rote Zwiebeln
- 300 ml Kokosnussmilch
- 1 gehäufter TL Erdnussbutter
- 1 EL Massaman-Currypaste
- 1 EL Nullkommanull Gemüse Bouillon
- Jcocos Kokosnussbutter
- 400g Planted Chicken
- 1 Limette
- Nudeln oder Jasminreis zum Servieren
- Frischer Koriander zum garnieren

## Zubereitung

- 1. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in feine Scheiben, stell sie beiseite. Schäle und schneide den Kürbis und die Kartoffeln in die gewünschte Grösse.**
- 2. Nimm 1 Teelöffel der Kokosnussbutter und brate die Zwiebeln weich. In der Zwischenzeit 100ml heisses Wasser zubereiten und 1 EL Nullkommanull Gemüsesuppe einrühren. Gib 1 EL Massaman Currypaste zu den Zwiebeln und verrühre sie gut. Gib nun die Nullkommanull-Gemüsebrühe hinzu. Gib die gewürfelten Kartoffeln dazu, rühre um und gib 150 ml Kokosmilch hinzu. Schalte auf niedrige Stufe und lass die Sauce und die Kartoffeln kochen.**
- 3. In der Zwischenzeit brätst du das Planted Chicken mit 1 TL Kokosnussbutter bei mittlerer Hitze 5 bis 10 Minuten an, bis es gar ist. Beiseite stellen. In einer anderen Pfanne brätst du mit 1 TL Kokosnuss Butter den Kürbis bei mittlerer Hitze an, bis er gar ist. Beiseite stellen.**
- 4. Sobald die Kartoffeln gar sind, schaltest du den Herd aus und rührst 1EL Erdnussbutter, den Saft einer halben Limette und den Rest der Kokosmilch ein. Gut umrühren.**
- 5. Jetzt kannst du deine Thai-Schüssel zusammenstellen. Gib deinen gekochten Reis oder deine Nudeln hinein. Schichte das Planted Chicken und den Kürbis darauf und giesse die Currysauce darüber. Mit Limetten und Koriander garnieren. En Guete.**