



Vegane Thai Curry Bowl

Zutaten

500 g Kürbis	1 EL NKN Gemüse Bouillon
2 Kartoffeln	Jcocos Kokosnussbutter
2 Rote Zwiebeln	400 g Planted Chicken
300 ml Kokosnussmilch	1 Limette
1 TL Erdnussbutter	Nudeln oder Jasminreis
1 EL Massaman-Currypaste	Frischer Koriander



Zubereitung

1. Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. Kürbis und Kartoffeln schälen und in gewünschte Grösse schneiden.
2. Kokosnussbutter heiss machen und Zwiebeln darin rösten. In der Zwischenzeit 100 ml heisses Wasser vorbereiten und NKN Gemüse Bouillon einrühren. Currypaste den Zwiebeln beigegeben und verrühren. Bouillon, Kartoffeln und 150 ml Kokosmilch hinzugeben. Auf niedriger Stufe köcheln lassen.
3. Planted Chicken in Kokosnussbutter anbraten. In einer anderen Pfanne den Kürbis in Kokosnussbutter anbraten.
4. Wenn Kartoffeln gar sind Erdnussbutter, Limettensaft und den Rest der Kokosmilch einrühren.
5. Gekochten Reis oder Nudeln in Schale geben. Planted Chicken und Kürbis darauf schichten und Currysauce darüber giessen. Mit Limetten und Koriander garnieren.