

Gemüsecurry bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr grüne Bohnen, 3 Möhren, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 grüne, 1 gelbe, 1 rote Paprika, 250 gr Champignons, Curry, Salz, Pfeffer, Brühe, Sahne.

Die Vorbereitungen:

Die Enden der Bohnen abschneiden, waschen und in wenig Wasser in ca. 20 Min. vorkochen. Das Gemüse putzen, waschen und grob zerkleinern. Die Zwiebeln schälen und würfeln.

Die Zubereitung:

Das Gemüse bis auf die Bohnen und Champignons in etwas Fett in einer großen Pfanne andünsten. Mit reichlich Curry bestreuen. Die Pilze hinzugeben und mit andünsten. Etwas Brühe hinzugeben und mit Deckel zu Ende garen (etwa 15 Min.). Die Bohnen untermischen, etwas Sahne begeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Wer möchte kann auch 1-2 Knoblauchzehen dazugeben. Dazu paßt Reis.