



**Einfach**  
**33 min**  
**2 Portionen**

## Veganes Thai Curry

Tauche ein in die Vielfalt der asiatischen Küche! Mit cremiger Kokosmilch, zarten Garden Gourmet Filetstreifen und knackiger Paprika bringst du authentischen Geschmack auf den Tisch. Probier' es aus und entdecke die Aromen der thailändischen Küche!

250 g Garden Gourmet Vegetarische Filet-Streifen  
1 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für Curry Thai Style  
1 Paprikaschote  
200 ml Kokosmilch  
120 g Reis  
3 Frühlingszwiebeln  
1 EL THOMY Reines Rapsöl  
150 g Edamame  
1 TL MAGGI Gemüse Brühe  
150 ml Wasser  
30 g Erdnüsse, gehackt

---

# Schritte

## 1. Filetstreifen & Gemüse anbraten

13min

Die Filetstreifen in einer Pfanne mit Öl goldbraun anbraten. Die Paprika in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Edamame für ca. 3 Min. mitbraten.

## 2. Reis kochen

12min

Den Reis in leicht gesalzenes Wasser geben und je nach Packungsanweisung kochen.

## 3. Soße zubereiten

8min

Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und zusammen mit der Würzpaste, der Kokosmilch und der Gemüsebrühe hinzugeben. Anschließend das Ganze verrühren und die Soße heiß werden lassen. Das Curry zusammen mit dem Reis servieren und mit ein paar Erdnüssen toppen.

---

## Nährwerte anzeigen

Kohlenhydrate	71.1 g
Energie	919.4 kcal
Fett	45.2 g
Ballaststoff	20.9 g
Protein	47.9 g
Gesättigte Fette	21.4 g
Natrium	2422.3 mg
Zucker	13.9 g

*Alle Angaben pro Portion*