

Gelbes Thai-Curry zu bunter Quinoa



200 g	bunte Quinoa
	Salz
2	Möhren
400 g	Champignons
2	rote Paprikaschoten
1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Öl
2 TL	gelbe Curtypaste (Glas)
1 Dose (400 ml)	Kokosmilch
	Pfeffer
75 g	geröstete Cashewkerne
evtl.	Koriander und Thai-Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

- 1 Quinoa in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Pilze putzen und halbieren. Paprika vierteln, entkernen, waschen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.
- 2 Öl in einer Pfanne erhitzen. Vorbereitetes Gemüse und Curtypaste darin ca. 6 Minuten anbraten. Mit Kokosmilch ablöschen, ca. 5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles anrichten. Cashewkerne darüberstreuen. Eventuell mit Kräutern garnieren.