



Thai Curry | Weiße Bohnen | Äpfel | Rote Zwiebel

Zutaten

2 Esslöffel Erdnussöl

300 g Würfel vom Apfel in ca 1 - 2 cm groß geschnitten
(ohne Kerngehäuse)

150 g Zwiebelwürfel mittel fein geschnitten (0,5 cm)

2 Esslöffel Thai Currypulver

300 g Kokosmilch

250 g Weiße Bohnen gekocht

1 Limette (Saft)

Thai Basilikum

Salz

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 35 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

ZUBEREITUNG

1. Erdnussöl erhitzen und Apfelwürfel darin Farbe geben.
Dann Zwiebel hinzugeben und kurz anschwitzen, mit dem

Currypulver bestreuen, kurz einrühren und mit Kokosmilch auffüllen.

2. 3-4 Minuten leicht köcheln, Bohnen zugeben, nochmals aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen.

3. Limettensaft zugeben und abschmecken. Mit Thai Basilikum garnieren und servieren.