

ANANAS CURRY



Bayernglück

CREMIGES ANANAS CURRY



Schwierigkeitsgrad:
leicht



ca. 25 Minuten



Zutaten für
ca. 4 Portionen



Kaloriendichte:
mittel



vegan

ZUTATEN

250 ml Kokosmilch, ungesüßt

100 ml Bayernglück

Haferdrink "Das Original"

1/2 Ananas

1 Zwiebel

1 Aubergine

1 Paprika

Gekochter Reis

Zum Würzen:

1 EL Currypulver

1 EL gelbe Currypaste

1 TL Paprikapulver

1/2 TL Chilipulver

Salz und Pfeffer

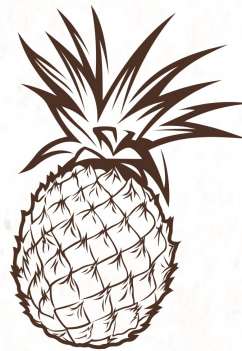


ZUBEREITUNG

1. Gemüse und Ananas in kleine Würfel schneiden und kurz anbraten.
2. Kokosmilch, Haferdrink, 5 EL gekochten Reis sowie Gewürze hinzugeben. Ungefähr 10 Minuten köcheln lassen.
3. Mit gekochtem Reis servieren.

TIPP

Mit Frühlingszwiebeln und Zitronenscheiben garnieren.



Der Haferdrink wurde hergestellt aus Hafer aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“



FÜR MEHL UND MÜHLENERZEUGNISSE
www.gq-bayern.de

Mehr leckere Rezepte findet ihr auf www.bayernglueck.com oder auf unserem Facebook- und Instagram-Account.