

Hauptgang Schwein / Curry / Reismudeln / Gurkensalat

Rezeptteil 2 von 4 Thai-Curry Paste und Sauce

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
1 St.	Zitronengras
1 EL	Koriandersamen
1 EL	Senfkörner
2 EL	Miso-Paste
1 St.	Chili-Schote
2 St.	Kaffir Zitronenblätter
1 Bd	frischer Koriander
1 Bd.	Basilikum
1 St.	Zwiebel
2 St.	Knoblauchzehen
1 St.	Ingwer (3 cm)
480 ml	Kokosmilch
120 g	Cashewnüsse

Vorbereitung

1. **Alle Zutaten (eventuell vorher grob zerkleinern)** in den **Blitzhacker oder Mörser** geben und zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 6-7: 4-5 EL der Paste ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten, bis sie anfängt zu duften.

Die Kokosmilch zufügen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Nach Wunsch noch durch ein Sieb drücken und Abschmecken.