

Indisches Kokoscurry (vegan)

Gewaschene **Zucchini**
in ca. 2 cm große Stücke schneiden
und im heißen Topf mit Öl scharf anbraten.
Zuckerschoten dazugeben und
leicht mit anbraten.

Mit **Gemüsebrühe** aufgießen
und **Kokosmark** dazugeben.

Würzen mit **Curry, Muskat,**
Salz und evtl. etwas **Curcuma**.

Mit **Speisestärke** leicht binden
und nochmals aufkochen lassen.

Mit Reis oder Pasta genießen.

