Kaeng Khia Wan (Aus Thailand)

<u>Die Paste</u>

15g Koriander Samen	rösten
Grüne Chill	
Knoblauch	
1 TL Galangawurzel	
1TL Zitronengras	
Schale von Kaffir Limette	und
1TL Öl	pürieren

1 Zwiebel	klein schneiden und anbraten
5 Thai Auberginen	und
1 Grüne Paprika	klein schneiden
400ml Kokosmilch	bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und
4El Curry Paste	einrühren
Gemüsebrühe	und das Gemüse hinzufügen und gar kochen
Kaffir Limetten Blätter	und
Koriander frisch	klein hacken und hinzufügen. Mit
Anis,	
Sojasauce	und
Palmzucker	abschmecken

Mit Reis servieren!

Ergibt: 6 Portionen
Zubereitungszeit: Ca 45 Minuten
Kochzeit: ca. 20 Minuten