Lauch a la Pa Pae
Pattongrath iam

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Zutaten für 4 Portionen
2 Stange(n) Lauch
2 Zwiebel(n)
3 EL Madras Curry
400 ml Kokosmilch
1 Prise Pfeffer schwarz
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz
2 EL Öl
1 Zweig(e) Koriander
2 Tomate(n)

Vorbereitung
Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden, die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Den Koriander waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung
Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und Lauch und Zwiebeln kurz anbraten. Langsam die Kokosmilch dazugießen, umrühren und zugedeckt 15 Minuten leise bei geringer Hitze köcheln lassen. Anschließend Pfeffer, Muskat, Curry und Kräutersalz dazugeben. Umrühren und weitere 5 Minuten kochen. Auf einer warmen Platte anrichten, mit den Korianderblättern bestreuen und Tomatenscheiben garnieren.

© 2024 coquina.de