



Paprika a la Mae Klang

Patprik Maeklang

Patprik Maeklang ist ein thailändisches Gemüsegericht, das aus Paprika, Champignons und Karotten zubereitet wird.

Herkunft: Thailand

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Paprika rot
- 1 Paprika gelb
- 100 g Champignons
- 2 Karotte(n)
- 1 Zwiebel(n)
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL Madras Curry
- 2 Zehen(n) Knoblauch
- 1 EL Rote Currypaste
- 1 EL Sojasauce
- 100 ml Gemüsebrühe

Vorbereitung

Die Paprika entkernen und in kleine Rauten schneiden. Die Pilze hacken, die Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken, den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung

Die Zwiebeln im Zitronensaft langsam kochen lassen, Gemüsebrühe hinzugeben und langsam roten und gelben Paprika hineinstreuen. Pilze, Karotten und Knoblauch dazurühren. Unter ständigem Umrühren etwa 15 Minuten kochen lassen. Zuletzt mit Currypulver, Currypaste und Sojasauce würzen und abschmecken, weitere 5 Minuten köcheln lassen und in einer warmen Schüssel servieren.