

Thai-Curry-Risotto mit Kefen und Pilzen getoppt mit gerösteten Erdnüssen

Vegan One-Pot-Gericht 35 – 45 Minuten • 826 kcal • Tag 3 kochen

29



Risottoreis



Kokosmilch



rote Currypaste



Knoblauchzehe



Zwiebel



Limette, ungewachst



geröstete Erdnüsse



Frühlingszwiebel



Kefen



braune Champignons



Sojasauce



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Öl*, Salz*, Pfeffer*,
Gemüsebouillonpulver*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 grossen Topf und 1 hohes Rührgefäss

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	4P
Risottoreis	1 x 225 g	2 x 225 g
Kokosmilch	1 x 180 ml	2 x 180 ml
rote Currypaste 11)	0.1 x 50 g **	0.4 x 50 g **
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Limette, ungewachst	1 x 75 g **	1 x 75 g
geröstete Erdnüsse 1)	1 x 20 g	1 x 40 g
Frühlingszwiebel	2 x 15-25 g	1 x 140 g
Kefen	1 x 150 g	2 x 150 g
braune Champignons	1 x 150 g	1 x 300 g
Sojasauce 11) 15)	0.5 x 25 ml **	1 x 25 ml

Wasser*, Öl*, Gemüsebouillonpulver*
Salz*, Pfeffer*
Angaben im Text
nach Geschmack

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 781 g)
Brennwert	442 kJ/106 kcal	3454 kJ/826 kcal
Fett	4.38 g	34.24 g
– davon ges. Fettsäuren	2.09 g	16.32 g
Kohlenhydrate	13.93 g	108.83 g
– davon Zucker	1.36 g	10.64 g
Eiweiss	2.14 g	16.74 g
Salz	0.133 g	1.040 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 1) Erdnüsse 11) Soja 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



1 Gemüse schneiden

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Den Strunk vom **Pak Choi** abschneiden und in 2 – 3 cm grosse Stücke schneiden.

Zwiebel abziehen und fein hacken.

Weissen und grünen Teil der **Frühlingszwiebeln** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.

Champignons vierteln.



2 Für das Curry

In einem hohen Rührgefäss **Kokosmilch**, 6 g [12 g] **Gemüsebouillonpulver***, die Hälfte [alles] von der **Sojasauce**, 0.5 TL [1 TL] **Salz*** und 600 ml [1200 ml] **Wasser*** verrühren.

In einem grossen Topf 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen.

Pak Choi darin 2 – 3 Min. rundherum anbraten. Herausnehmen.



3 Reis anschwitzen

In dem grossen Topf 1 EL [2 EL] **Öl*** erwärmen, gehackte **Zwiebel**, weisse **Frühlingszwiebelringe**, **Knoblauch** und **Champignons** darin 1 – 2 Min. anschwitzen. 1 gestr. TL [2 gestr. TL] rote **Currypaste (Achtung: scharf!)** und **Risottoreis** hinzufügen und ca. 1 Min. mit anschwitzen. Dabei alles gut vermengen.

Tipp: Wenn Du es gerne scharf magst, kannst Du auch 1 EL [2 EL] der roten Currypaste verwenden oder am Ende mit der Currypaste abschmecken.



4 Risotto kochen

Topfinhalt mit der **Kokosmilch-Mischung** ablöschen und bei mittlerer Hitze offen unter gelegentlichem Rühren ca. 20 – 25 Min. weiter köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist und das **Risotto** eine cremige Konsistenz hat.

Limette vierteln



5 Risotto fertigstellen

Nach Ende der Garzeit **Pak Choi** unterheben, das **Risotto** mit **Salz***, **Pfeffer*** und etwas **Limettensaft** abschmecken.

Tipp: Falls Dir der Reis noch zu körnig sein sollte, kannst Du noch etwas **Wasser*** hinzufügen und das **Risotto** weitere 2 – 3 Min. köcheln lassen.



6 Anrichten

Thai-**Curry-Risotto** auf Teller verteilen. Mit **Erdnüssen** und grünen **Frühlingszwiebelringen** garnieren.

Restliche **Limettenspalten** dazu reichen.

En Guete!

rote Currypaste

Unsere Currypaste mit einer Note von Zitronengras enthält ordentlich rote Peperoncini – typisch asiatisch. Typisch ist auch die Schärfe. Fang lieber mit 1 EL an zu würzen und nutze nach Bedarf mehr.

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!



Thai curry risotto with sugar peas and mushrooms topped with roasted peanuts

Vegan One-pot dish 35-45 minutes • 826 kcal • Cook on day

29



Risotto rice



Coconut milk



Red curry paste



Garlic clove



Onion



Lime, unwaxed



Roasted peanuts



Spring onions



Sugar peas



Brown mushrooms



Soy sauce



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Good to have at hand

Water*, oil*, salt*, pepper*, vegetable stock powder*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

What you need

1 large pot and 1 tall mixing bowl.

Ingredients for 2–4 persons

	2P	4P
Risotto rice	1 x 225 g	2 x 225 g
Coconut milk	1 x 180 ml	2 x 180 ml
Red curry paste 11)	0.1 x 50 g**	0.4 x 50 g**
Garlic clove	1 x 4 g	2 x 4 g
Onion	1 x 100 g	2 x 100 g
Lime, unwaxed	1 x 75 g**	1 x 75 g
Roasted peanuts 1)	1 x 20 g	1 x 40 g
Spring onions	2 x 15-25 g	1 x 140 g
Sugar peas	1 x 150 g	2 x 150 g
Brown mushrooms	1 x 150 g	1 x 300 g
Soy sauce 11) 15)	0.5 x 25 ml**	1 x 25 ml

Water*, oil*, vegetable stock powder*
Salt*, pepper*
Amounts specified in text
According to taste

*Good to have at hand

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 752 g)
Calories	442 kJ/106 kcal	3.454 kJ/826 kcal
Fat	4.38 g	34.24 g
– incl. saturated fats	2.09 g	16.32 g
Carbohydrate	13.93 g	108.83 g
– incl. sugar	1.36 g	10.64 g
Protein	2.14 g	16.74 g
Salt	0.133 g	1.040 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: 1) Peanuts 11) Soya 15) Wheat.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



1 Chop the vegetables

Heat plenty of water in the kettle.

Cut off the stalk from the pak choi and cut into 2-3 cm pieces.

Peel and finely chop the onion.

Cut the white and green parts of the spring onions into thin rings and keep them separate.

Peel and finely chop the garlic cloves.

Quarter the mushrooms.



2 For the curry

Mix coconut milk, 6 g [12 g] vegetable stock powder*, half [all] of the soy sauce, 0.5 tsp. [1 tsp.] salt* and 600 ml [1.200 ml] water* together in a tall mixing bowl.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large pot.

Sauté all sides of the pak choi in it for 2-3 min.

Remove from the pan.



3 Sauté the rice

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the large pot, sauté the chopped onion, white spring onion rings, garlic and mushrooms in it for 1-2 min. Add 1 level tsp. [2 level tsp.] red curry paste (warning: spicy!) and risotto rice and sauté for approx. 1 min. Mix everything together well.

Tip: If you like it spicy, you can also use 1 tbsp. [2 tbsp.] of the red curry paste or season with the curry paste at the end.



4 Cook risotto

Deglace the pot contents with coconut milk mixture and continue to simmer uncovered over medium heat, stirring occasionally, for about 20-25 min. until the liquid has been completely absorbed and the risotto has a creamy consistency. Cut the lime into quarters.



5 Finish the risotto

At the end of the cooking time, mix in the pak choi and season the risotto with salt*, pepper* and a little lime juice.

Tip: If the rice is still too hard for you, you can add some more water* and let the risotto simmer for another 2-3 min.



6 Serve

Apportion the Thai curry risotto onto plates. Garnish with peanuts and green spring onion rings. Serve with the rest of the lime wedges.

Bon appetit!

Red curry paste

Our curry paste with a touch of lemon grass contains a good amount of red peperoncini – typically Asian. The spiciness is also typical. Begin seasoning with 1 tbsp. and use more as needed.

Missing an ingredient?

Let us know: Scan the QR code and tell us if something is missing from your box!



Risotto thaï au curry avec des pois gourmands et des champignons accompagné de cacahuètes grillées

Végétalien Plat One-Pot 35 – 45 minutes • 826 kcal • Cuisiner au e jour

29



Riz pour risotto



Lait de coco



Pâte de curry rouge



Gousse d'ail



Oignon



Citron vert, non ciré



Cacahuètes grillées



Oignon de printemps



Pois gourmands



Champignons bruns



Sauce soja



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Ingrédients à toujours avoir chez soi :

Huile*, eau*, poivre*, sel*, bouillon de légumes en poudre*

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Ce dont vous avez besoin

1 grande poêle et 1 bol mélangeur

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Riz à risotto	1 x 225 g	2 x 225 g
Lait de coco	1 x 180 ml	2 x 180 ml
Pâte de curry rouge 11)	0.1 x 50 g**	0.4 x 50 g**
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Citron vert, non ciré	1 x 75 g**	1 x 75 g
Cacahuètes grillées 1)	1 x 20 g	1 x 40 g
Oignons de printemps	2 x 15-25 g	1 x 140 g
Pois gourmands	1 x 150 g	2 x 150 g
Champignons bruns	1 x 150 g	1 x 300 g
Sauce soja 11) 15)	0.5 x 25 ml**	1 x 25 ml

Eau*, huile*, bouillon de légumes en poudre*

Sel*, poivre* Détails dans le texte

selon les goûts

*Ingrédients à toujours avoir chez soi

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 781 g)
Valeur calorique	442 kJ/106 kcal	3.454 kJ/826 kcal
Lipides	4.38 g	34.24 g
- dont acides gras saturés	2.09 g	16.32 g
Glucides	13.93 g	108.83 g
- dont sucre	1.36 g	10.64 g
Protéines	2.14 g	16.74 g
Sel	0.133 g	1.040 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 1) cacahuètes 11) soja 15) blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Couper les légumes

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Couper le tronc du pak choi et le couper en morceaux de 2 à 3 cm.

Peler et hacher finement l'oignon.

Couper les oignons de printemps en fines rondelles en séparant les parties verte et blanche.

Peler l'ail et le hacher finement.

Couper les champignons en quatre.



Préparer le curry

Dans un bol mélangeur, mélanger le lait de coco, 6 g [12 g] de bouillon de légumes en poudre*, la moitié [la totalité] de la sauce soja, 0.5 cc [1 cc] de sel* et 600 ml [1.200 ml] d'eau*.

Dans une grande casserole, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile*.

Y faire revenir le pak choi de tous les côtés pendant 2 à 3 min. Retirer du feu.



Nacrer le riz

Faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* dans la grande casserole, y faire suer l'oignon haché, les rondelles blanches d'oignon de printemps, l'ail et les champignons pendant 1 à 2 min. Ajouter 1 cc rase [2 cc rases] de pâte de curry rouge (attention : piquant !) ainsi que le riz et faire revenir le tout pendant environ 1 min. Bien mélanger le tout.

Astuce : Si vous aimez les plats épicés, vous pouvez aussi utiliser 1 cs [2 cs] de pâte de curry rouge ou assaisonner à la fin avec la pâte de curry.



Cuire le risotto

Dégeler le contenu de la casserole avec le mélange de lait de coco et laisser mijoter à feu moyen et à découvert pendant 20 à 25 min, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé et que le risotto ait une consistance crémeuse.

Couper le citron vert en quatre.



Terminer le risotto

À la fin de la cuisson, ajouter le pak choi et assaisonner le risotto avec du sel*, du poivre* et un peu de jus de citron vert.

Astuce : Si le riz est encore trop granuleux, vous pouvez ajouter un peu d'eau* et laisser mijoter le risotto pendant 2 à 3 minutes supplémentaires.



Dresser

Répartir le risotto thaï au curry sur des assiettes. Garnir de cacahuètes et de rondelles vertes d'oignons de printemps.

Disposer les quartiers de citron vert restants sur le côté.

Bon appétit !

Pâte de curry rouge

Notre pâte de curry avec une note de citronnelle contient une bonne quantité de piments rouges. Typiquement asiatique. Le côté épicé est également typique. Commencez plutôt par assaisonner avec 1 cuillère à soupe et utilisez plus si nécessaire.

Il manque un ingrédient ?

Dites-le nous : scannez le QR code et dites-nous s'il manque quelque chose dans ta boîte !

