

# VEGANES TOMATEN KOKOS CURRY



## Zutaten 2 Personen:

- ✓ 350 g passierte Tomaten
- ✓ 400 ml Kokosmilch
- ✓ 20 Cocktailtomaten
- ✓ ½ TL Salz
- ✓ ¼ Tasse Currypulver
- ✓ ½ TL gemahlene Zwiebel
- ✓ etwas gemahlenen oder frischen Ingwer
- ✓ 150 g Basmatireis

© Stephanie Natalie

## Zubereitung:

1. Passierte Tomaten und Kokosmilch zusammen aufkochen lassen. Salz, Currypulver, Zwiebelpulver und den frischen oder gemahlenen Ingwer hinzugeben.
2. Währenddessen den Reis nach Packungsanleitung aufkochen.
3. Falls die Konsistenz zu flüssig ist (kommt ganz auf die Kokosmilch an), könnt ihr das Ganze mit Speisestärke andicken.
4. Cocktailtomaten halbieren und hinzufügen. Alles nochmal aufkochen lassen.
5. Reis in die Mitte des Tellers geben mit Hilfe einer feuchten Tasse, mit dem Curry auffüllen und mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren.