



If you want
to *impress* me
with your **CAR**,
it *better* be a
FOOD TRUCK.



GEMÜSE THAI CURRY MIT TEMPEH

ZUTATEN

Vorspeise für 4 Personen:

- 600 g Kartoffeln
- 300 g Wirsing
- 150 g Tempeh
- 800 g Kokosmilch
- 300–400 ml Wasser
- 4 EL (ca. 25 g) Thai Spice (SoulSpice)
- Bratöl
- 280 g Basmatireis (gemäss Verpackung zubereiten)

WIE GEHT'S :

1. Die Kartoffeln in 1.5–2cm grosse Stück schneiden. Den Wirsing in mundgerechte Stücke schneiden. Den Tempeh in 1 cm Stück schneiden.
2. Kokosmilch, 300 ml vom Wasser und Thai Spice in einen Topf geben, zum kochen bringen und 2–3 Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit mit einem Stabmixer pürieren. Die Kartoffelstücke begeben und bei mittlere Hitze weich kochen.
3. In der Zwischenzeit etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Den Wirsing und den Tempeh begeben und goldbraun anbraten. Wenn die Kartoffeln weich sind, Wirsing und Tempeh begeben und kurz mitköcheln lassen. Je nach Konsistenz der Sauce noch etwas Wasser begeben. Das Thai Curry mit dem gekochten Basmatireis servieren.