## Pak-Choi-Kokos-Curry (2 Portionen)

## **Zutaten:**

Pak Choi aus deiner Kiste

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Sojasoße

400 ml Kokosmilch

2 TL Currypulver oder Currypaste

Salz, Pfeffer

Erdnüsse zum drüberstreuen (optional)

Reis für zwei Personen

## **Zubereitung:**

Reis für zwei Personen nach Packungsanleitung kochen. Pak Choi (sowohl Stiele als auch Grün) in Streifen schneiden. Zwiebeln würfeln und Knoblauch fein hacken. In etwas Öl Zwiebel-Würfel und Knoblauch in Pfanne glasig dünsten, Pak Choi dazugeben und kurz anbraten. Mit Sojasoße ablöschen und Currypulver darüber streuen. Kokosmilch dazugeben und alles ca. 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional Erdnüsse grob hacken. Reis mit Curry auf Teller anrichten und mit den gehackten Erdnüssen garniert servieren.