

[Centara Mirage Lagoon Maldives](#)
Massaman Curry Vegan



© Centara Hotels & Resorts

Zutaten (1 Person):

50 g vegane Massaman Currypaste / 200 g Kokosmilch / 2 EL Pflanzenöl / 1 EL Palmzucker / ½ EL Pilz-Sojasoße / 5 g Zimt / 5 g Kardamom / 5 g Sternanis / 50 g gekochte Kartoffeln / 25 g Karotten / 20 g weiße Zwiebel / 25 g Brokkoli / 25 g Blumenkohl / 20 g Mais / 20 g Zuckerschoten / 30 g Tofu / 25 g Erdnüsse

Zubereitung:

Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Massaman Currypaste kurz anrösten, bis sie anfängt zu duften. Anschließend die Kokosmilch sowie alle Gewürze hinzufügen, aufkochen lassen. Das geschnittene Gemüse, Kartoffeln und Tofu zugeben und erneut aufkochen, dann die Hitze reduzieren und kurz ziehen lassen. Mit Erdnüssen garnieren und nach Belieben mit gedämpftem Jasminreis servieren.