

Potes Wildlachs-Curry



PORTIONEN

2

ZUTATEN

- 150 g Vollkornreis (alt. 100 g Reisbandnudeln)
- 10-15 g Shiitakepilze, getrocknet
- 1 Handvoll Cashewkerne
- 250 g Wildlachsfilet
- 1 Zwiebel
- 1 daumengroßes Stk. Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 1 Stange Zitronengras
- 3-4 EL Rapsöl
- 250 ml Kokosmilch
- 300 ml Wasser
- 1,5 EL rote Currypaste
- 2-3 Limettenblätter
- 1 rote Bio-Paprika
- 125 g Bio-Cherrytomaten
- n.B. fr. Thaibasilikum (alt. Basilikum oder Minze)
- n.B. fr. Dill
- ½ Limette (optional)



NIARIA