

## Spargelcurry mit Kokosmilch

Zutaten für 4 Personen

750 g	Spargeln	wie üblich schälen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden
1 Stück	Frühlingszwiebel	in Ringe schneiden, etwas vom Grün zur Seite stellen
1 Zehe	Knoblauch	hacken
etwas	Chili	hacken
etwas	Ingwer	hacken
	Bratbutter oder Öl	erhitzen, Zwiebeln bis Ingwer begeben, kurz anschwitzen die Spargelstücke begeben und leicht anbraten
2-3 Essl.	<b>Curry Maharani</b>	damit bestäuben und kurz mit anschwitzen
2 dl	Gemüsebouillon	(aus <b>Gemüsebouquet</b> zubereitet)
2 dl	Kokosmilch	angiessen, aufkochen, zugedeckt ca. 8 Minuten garen lassen, mit Saucenbinder oder Maisstärke leicht binden abschmecken, Reis dazu servieren, mit Zwiebelgrün bestreuen
	<b>Vital-Aroma</b>	



---

Die verwendeten Gewürze:

### **Curry Maharani**

Der Geschmack Indiens in dezenter Schärfe und Harmonie

### **Gemüsebouquet**

Als Gemüsebouillon (1 TL für 2,5 dl) und zum Würzen von Suppen, Gemüse, Teigwaren-, Reis- und vegetarischen Gerichten

### **Vital-Aroma**

Universalwürze für Suppen, Saucen, Gemüse, Salat, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Eier und vegetarische Speisen