



Platte ziehen, restliche Zutaten darunterrühren.

GEMÜSE: Gemüse im Wok oder in einer grossen Bratpfanne im heissen Öl ca. 2 Min. rührbraten. Bouillon dazugiesesen, unter gelegentlichem

Rühren ca. 5 Min. knapp weich kochen. Die Erdnuss-Sauce beigegeben, alles gut mischen, aufkochen. Anrichten, Erdnüsse darüberstreuen.

TIP: Mit tiefgekühlter asiatischer Gemüsemischung zubereiten.

Kokos-Pesto⁴

Vor- und Zubereiten: ca. 45 Min.

2 dl kräftige Gemüsebouillon

1 Sternanis

1 unbehandelte Zitrone, Schale

dünn abgeschält, in feinen Streifen

1 grosser roter Chili/Peperoncino, in feinen Ringen, entkernt

80 g Kokosraspel

1 kleiner Bund Basilikum

ZUBEREITEN: Bouillon mit Sternanis, Zitronenschale und Chili aufkochen, Pfanne beiseite stellen, ca. 10 Min. ziehen lassen. Kokosraspel mit dem Basilikum im Cutter fein hacken. Sternanis aus der Flüssigkeit nehmen, diese mit der Kokosmasse mischen, nochmals ca. 30 Min. ziehen lassen.

TIP: Statt Kokosraspel 250 g frisches Kokosfleisch verwenden.