

## One Pot Lachs-Curry

### Zutaten für 5 Portionen:

- 1 Liter Gemüsebrühe
- 4 EL Currypulver
- 200 ml Kokosmilch
- 250 g Risottoreis
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Möhren
- 1 kleine Zucchini
- 500 g Brokkoli
- 375 g Lachsfilet
- Saft einer halben Zitrone



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 25 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 30 Minuten

1. Erwärme die Gemüsebrühe in einem großen Topf und rühre das Currypulver unter.
2. Wasche die Frühlingszwiebeln und schneide sie in feine Ringe. Schäle die Möhren und schneide sie ebenfalls klein. Wasche den Brokkoli und teile ihn in kleine Röschen. Wasche außerdem noch die Zucchini und würfele sie in kleine Stücke. Schneide das Lachsfilets in mundgerechte Stücke.
3. Mische die Kokosmilch mit der Gemüsebrühe. Füge den Risotto-Reis, die Lachswürfel die geschnittenen Lauchzwiebeln, Zucchini und Möhren sowie den Brokkoli hinzu.
4. Bringe alles zum Kochen, reduziere die Hitze etwas und lasse dein One Pot Lachs Curry für 20-25 Minuten köcheln, bis der Reis gar ist.
5. Danach schmeckst du dein Reisgericht mit Pfeffer, Salz und dem Zitronensaft ab.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

