

Veganes Thai-Curry mit Sesam-Kokoswürfel

- 300 g Udon-Nudeln (Feinkostecke im Supermarkt, ersatzweise Linguine)
- walnussgroßes Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 dicke, lange Möhre
- 1 gelbe und 1 rote Paprika
- 200 g Brokkoli
- Gelbe Currypaste (Feinkostecke)
- 1 Limette
- 400 ml Kokosmilch
- Gemüsebrühe
- 1 Zucchini
- 100 g Zuckerschoten
- 400 g Tofu
- 100 g Kokosraspel
- 50 g heller Sesam
- 50 g schwarzer Sesam

aus dem Vorrat

- Mehl
- Rapsöl
- Salz, Pfeffer