

KARTOFFELCURRY

500 g	Brokkoli oder Erbsen	waschen, putzen und in mundgerechte Stücke teilen.
1	Zwiebel	schälen, in feine Würfel schneiden.
800 g	mehlige Kartoffeln	waschen, schälen und in mundgerechte Würfel schneiden.
2 EL	Öl	in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin kurz andünsten. Die Kartoffeln zugeben.
3 TL	Currypulver	zugeben und kurz mit andünsten.
400 ml 100 g 1 TL	Wasser rote Linsen Salz	alles zugeben und auf höchster Stufe zum Kochen bringen. Bei geringer Temperatur ca. 10 Minuten köcheln.
400 ml	Kokosmilch Brokkoli oder Erbsen	in den Topf geben und bei mittlerer Hitze weitere 10 Minuten köcheln lassen.
1 TL	Kreuzkümmel Salz, Pfeffer	zugeben, mit abschmecken.

Hinweis: Dieses Gericht kann auch alleine als vollständiges Hauptgericht serviert werden.

Anrichten: In einer Gemüseschüssel oder im Reiserand

Garнировать: Geröstete Mandelblättchen.