

Weißkohl-Curry

(2 Portionen)



Zutaten:

400g Weißkohl
200g Kartoffeln
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 EL Öl
2 TL Currypulver
1 TL Garam Masala
1 TL Paprikapulver

1 TL Korianderpulver
400ml Kokosmilch
100ml Wasser
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
 $\frac{1}{3}$ TL Pfeffer
frischer Koriander (*optional*)

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln in feine Ringe schneiden, Knoblauch hacken und Kartoffeln in ca. 1cm große Würfel schneiden. Weißkohl in ca. 2cm dicke Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig anbraten, Knoblauch hinzufügen und für ca. 2 Minuten unter Rühren anbraten. Currypulver, Paprikapulver, Korianderpulver und Garam Masala dazugeben und für eine weitere Minute anrösten. Kartoffeln und Weißkohl dazugeben und gut vermengen. Mit Kokosmilch und Wasser ablöschen, Hitze reduzieren und für etwa 15-20 Minuten köcheln lassen bis der Kohl und die Kartoffeln weich aber noch bissfest sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Curry heiß servieren und optional mit frischem Koriander garnieren. Reis oder Naan-Brot sind gute Beilagen für dieses Curry.