

Grünkohl-Kartoffel-Curry (4 Portionen)

Zutaten:

Grünkohl aus deiner Kiste
1kg festkochende Kartoffeln
800g stückige Tomaten
2 Zwiebeln
2 EL rote Currypaste
3 EL Honig
1 EL Salz
Öl

Zubereitung:

Zwiebeln grob würfeln und in einem Topf mit etwas Öl bei mittlerer Hitze andünsten. Currypaste dazugeben und mit 500 ml Wasser, stückigen Tomaten, Honig und Salz ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Grünkohl grob hacken und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln in die Soße rühren und im halb abgedeckten Topf bei gelegentlichen Rühren 20 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Bei Bedarf noch Wasser hinzufügen. Den Grünkohl unterrühren und 5 Minuten mit garen und abschmecken. Mit Reis oder Naan-Brot servieren.

