

Kartoffel-Curry



Voller Reisesehnsucht haben wir uns kürzlich zumindest kulinarisch nach Fernost begeben und uns ein leckeres Curry gemacht. Ganz italophil wollten wir dabei ein Joint-venture-Curry mit Risotto-Reis machen und es war uuuur gut - aber Risottoreis dauert bei mir halt immer ein bisschen länger 😊

Und weil sich auch ein Curry super am nächsten Tag essen lässt, haben wir auch hier wieder vier Portionen gemacht.

Du brauchst dafür:

- 4 große Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zucchini
- ½ Brokkoli
- 4 EL Currypulver
- 400 ml Kokosmilch
- 400 ml Gemüsesuppe
- 1 TL Mehl
- Etwas Stärke
- 240 g Reis

Und so geht´s:

- Kartoffeln schälen und kleinere Würfel schneiden
- Zwiebel und Knoblauch fein schneiden
- Zucchini würfelig schneiden, Brokkoli in kleine Röschen schneiden und den oberen Strunk in Würfel schneiden
- In einem Topf mit Öl Zwiebel, Knoblauch, Kartoffeln, Zucchini ca. 5 Minuten dünsten
- Curry und 1 TL Mehl darüber streuen, mit Gemüsesuppe und Kokosmilch ablöschen und aufkochen
- Brokkolie dazu geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen
- Reis nach Packungsanleitung kochen
- Mit Salz, Pfeffer und Curry gut abschmecken
- Falls das Curry zu flüssig ist etwas Stärke in etwas Wasser einrühren und ins Curry gießen und nochmal kurz aufkochen