



Baked Potato mit Halloumi

Steps: 5

Difficulty Grad: Easy

Ingredients

2 Portions

2	Brokkoliköpfe	1 L	Kokosmilch
2 TL	gelbe Currypaste	50 ml	Sesamöl
200 ml	Sojasauce	4	Frühlingszwiebelstangen
1 EL	gehackter Knoblauch	1 TL	gehackter Ingwer
1 TL	gehackte Chili	600 g	Kartoffeln
Salz		2 TL	brauner Zucker
	gesalzene Erdnüsse		Pfeffer

Instructions

1. Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Brokkoli vom Strunk entfernen und die Röschen auslösen.
2. Ingwer, Chili und Knoblauch in feine Würfel hacken, in Sesamöl scharf anbraten, Kartoffelwürfel dazugeben und kurz
3. mit anbraten. Mit Sojasauce ablöschen und für 3 Minuten einreduzieren lassen. Kokosmilch, Brokkoli, Gewürze,
4. braunen Zucker und Currypaste zugeben.
5. Alles zusammen für 8 Minuten auf mittlerer Hitze einkochen lassen. Frühlingszwiebeln fein schneiden und mit Erdnüssen zum Garnieren kalt über das Gericht geben.



Die Kartoffel ist das Superfood aus der Region.

Sie ist ein gute Sattmacher und wie kein anderes Gemüse so vielfältig in der Zubereitung und als Beilage.