



## Brokkoli-Kartoffel-Curry

Steps: 6

Difficulty Grad: Medium

### Ingredients

4 Portions

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

### Instructions

#### Zubereitung

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
3. und kurz mit anbraten. Mit Sojasauce ablöschen und für 3 Minuten einreduzieren lassen.
4. Kokosmilch, Brokkoli, Gewürze, braunen Zucker und Currypaste zugeben.
5. Alles zusammen für 8 Minuten auf mittlerer Hitze einkochen lassen.
6. Frühlingszwiebeln fein schneiden und mit Erdnüssen zum Garnieren kalt über das Gericht geben.



*Der Brokkoli gilt als eine der vitaminreichsten Gemüsesorten überhaupt.*

*Vitaminbombe und Alleskönner zugleich - schmeckt gegart, gekocht oder roh.*