

# Indisches Kartoffelcurry

---

Gesamtzeit: 30 min.

Portionen: 4



## Zutaten:

- 5 große Möhren
- 3 große Kartoffeln
- 3 Lauchzwiebeln
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 Dose Kokosmilch (400 ml)
- 3 EL Currypulver
- 2 TL rote Currypaste (aus dem Asia Shop)
- 1 Prise Salz
- 1 EL Öl
- 1 Bund Koriandergrün, frisch gehackt

## Anweisungen:

Möhren und Kartoffeln schälen, vierteln und in große Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in nicht ganz so feine Streifen schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Zuerst die Möhren ca. 2 Minuten unter Rühren anbraten, dann die Kartoffeln hinzufügen und weitere 2 Minuten anbraten.

Lauchzwiebelstreifen zum Gemüse geben und ebenfalls ein wenig anbraten. Das Currypulver über das Gemüse streuen und unter Rühren anschwitzen, mit der Brühe ablöschen.

Alles gut durchmischen, die Kokosmilch und die Red Curry Paste beifügen, mit reichlich Salz würzen (die Kartoffeln schlucken viel Salz!).

Auf kleiner Flamme 25-30 Minuten köcheln lassen; oft umrühren, damit nichts anbrennt und am besten im offenen Topf kochen, sonst schäumt die Kokosmilch zu sehr auf.

Mit frischem Koriander bestreut servieren.