

Süßkartoffel Curry

Gesamtzeit: 30 min.
Portionen: 2



Zutaten:

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
30 g frischer Ingwer
½ rote Chilischote
500 g Süßkartoffeln
1 EL Butterschmalz
2 EL mildes Currypulver
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
500 ml Gemüsebrühe
250 g TK-Bohnen
1 EL Rosinen
150 g Crème fraîche
Salz
1 Limette
2 Stiele Koriandergrün

Anweisungen:

Zwiebel, Knoblauchzehen, Ingwer und Chilischote klein schneiden.
Süßkartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden.
Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili mit Kreuzkümmel und Currypulver 2 Min. darin andünsten.
Süßkartoffeln zugeben und etwa 2 Min. mitdünsten.
Gemüsebrühe zugießen, aufkochen und alles zugedeckt etwa 12 Min. garen.
Bohnen und Rosinen untermischen und 5 Min. mitgaren.
Hälfte der Crème fraîche unterrühren und das Curry mit Salz und einigen Spritzern Limettensaft abschmecken.
Koriander grob hacken.
Curry mit Koriander bestreuen und mit restlicher Crème fraîche servieren.