Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Vegetarisches grünes Kartoffel Curry

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

vegetarisches grünes Kartoffel Curry

1 Dose Lien Ying Kokosmilch mit grüner Curry-Paste

700 g festkochende Kartoffeln

1 kleine Süßkartoffel

150 g TK Erbsen

1 rote Paprika

1 große Zwiebel

250 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond

2 Handvoll Blattspinat

1 Limette

300 g Basmatireis

Lien Ying Erdnuss Öl

1 Teelöffel Lien Ying Curry gemahlen

Etwas Lien Ying Shoyu Sojasauce

Frischer Koriander

vegetarisches grünes Kartoffel Curry

1.

Reis nach Packungsanleitung kochen.

Kartoffeln eher klein (ca. 2 cm) und Zwiebel fein würfeln. Paprika in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel in Öl in einem Topf glasig anbraten. Kartoffeln und Süßkartoffel 3–4 min. mitrösten. Optional etwas Currypulver dazugeben.

Kokosmilch mit Curry-Paste zugeben und kurz einkochen lassen. Gemüsefond angießen und etwa 15 min. köcheln.

Paprika und Erbsen zugeben und weitere 5 min. garen.

Spinat erst ganz am Ende unterheben. Mit Limettensaft und eventuell etwas Salz oder Sojasauce abschmecken.

Mit dem Reis und frischem Koriander servieren.