

Feines Curry mit Brokkoli

Zutaten: (4 Portionen)

2 Zwiebeln
1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)
1 rote Paprikaschote
1 kg Brokkoli
1 kg Kartoffeln
2 EL Oliven- oder Kokosöl
3 bis 4 TL Currypulver (mild)
1 TL Galgant
400 - 600 ml Kokosmilch
Salz, Pfeffer
80 g Cashewnüsse



Zubereitung:

Brokkoli putzen, in Röschen teilen und bissfest kochen Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke zerkleinern. Paprikaschote in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Ingwer schälen, fein würfeln und im Öl andünsten. Currypulver und Galgant zugeben, kurz anschwitzen. Kartoffeln und Kokosmilch zugeben, garen lassen. Dann den Brokkoli zugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Cashewkerne unterheben.