

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Mildes Kartoffelcurry

für 2 Personen

100g Zuckerschoten - 100g Erbsen - 2 mittelgroße Kartoffeln - eine Schalotte - etwas Erdnussöl - 100ml Sahne - 150ml Gemüsefond - ein Teelöffel milde Currypaste - 50g Cashewkerne - etwas Petersilie - 10g Ingwer - etwas Kreuzkümmel

In dem Erdnussöl die Zuckerschoten, die klein geschnittenen Schalotten und die gewürfelten Kartoffeln etwas goldbraun anbraten.

Mit der Sahne und dem Gemüsefond ablöschen, kurz umrühren. Die Erbsen hinzugeben und den Teelöffel mit der Currypaste unterrühren.

Mit Kreuzkümmel, Salz & Pfeffer abschmecken. Ingwer unterrühren und das Curry 15-20Min vor sich hin köcheln lassen.

Kurz vor der Fertigstellung die Cashewkerne klein schneiden und in die Pfanne einrühren. Als letztes die Petersilie kurz unter das Kartoffelcurry geben und dann anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!