



HAUPTGANG

ALOO-GOBI (BLUMENKOHL-KARTOFFEL-CURRY)



★ ★ ★ ★ ★ (5)

40-50 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 3 EL** Rapsöl
- 1 TL** Kümmelsamen
- ½ TL** Kurkuma Pulver
- 2** Zwiebeln, in Streifen
- 1** grüne Chili oder Peperoncini (Schärfe nach Belieben)
- 2** Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 cm** frischer Ingwer, gerieben
- 230 g** Pelati aus der Dose, gehackt
- 600 g** festkochende Kartoffeln, in ca. 2-5 cm grossen Würfeln
- 450 g** Blumenkohl, in Röschen geteilt
- ¾ TL** Salz
- 1 TL** Garam Masala Pulver
- ½** Limette, Saft

zum servieren

- 4-6** Fladenbrote
- ½** Limette, in Schnitzen
- ½ Bund** Koriander

ZUBEREITUNG

- 1** Das Öl in einem Bräter oder einer grossen Bratpfanne mit Deckel erhitzen. Die Kümmelsamen mit dem Kurkuma kurz anrösten. Die Zwiebel zugeben und 4 bis 5 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Chili, Knoblauch und Ingwer zugeben. Etwa 1 Minute weiter dünsten.
- 2** Pelati, Kartoffel und Blumenkohlrischen zugeben. Mit Salz würzen. Zugedeckt etwa 30 bis 40 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln sowie der Blumenkohl gar sind. Von Zeit zu Zeit rühren. Falls nötig wenig (2-3 EL) Wasser zugeben damit nichts anhockt. Zitronensaft und Garam Masala zugeben. Falls nötig erneut mit Salz abschmecken.
- 3** Zum Servieren mit Fladenbrot, Limettenschnitzen und Koriander anrichten.