KARTOFFEL.CH Seite 1 von 1



HAUPTGANG

KARTOFFEL-ERDNUSS-CURRY



CA. 30 MINUTEN FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

500 g festkochende Kartoffeln

1 EL Kokosöl

1 Zwiebel, in feinen Streifen

2 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 TL Ingwer, frisch gerieben

3 EL rote Currypaste

¼ TL Kurkuma

1 EL Erdnussbutter

400 ml Kokosmilch

200 ml Wasser

Salz

200 g Spinat

1 Limette, Saft

Zum Servieren

Limettenschnitze

1 Bund Koriander

4 EL Erdnusse grob gehackt und angeröstet

ZUBEREITUNG

- Die Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer andämpfen. Die Currypaste, die Erdnussbutter zugeben und umrühren. Mit Salz abschmecken. Die Kartoffeln zugeben und ca. 2 Minuten weiterdämpfen.
- Die Kokosmilch sowie das Wasser zugeben. Erhitzen und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 bis 25 Minuten kochen bis die Kartoffeln gar sind. Den Spinat und Limettensaft zum Curry geben. Ca. 2 Minuten mitkochen.
- Zum Servieren das Curry mit Koriander und Erdnüssen garnieren und nach Belieben mit Reis servieren.



Dazu passt Reis.