



HAUPTGANG

KARTOFFEL-ERDNUSS-CURRY



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 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
- 200 g** Spinat
- 1** Limette, Saft

ZUM SERVIEREN

- 1 Bund** Koriander
 - 4 EL** Erdnüsse
- Limettenschnitze
grob gehackt und angeröstet

ZUBEREITUNG

CA. 30 MINUTEN

1

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. Die Kartoffeln zugeben und ca. 2 Minuten weiterdämpfen.

2

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 zum Curry geben. Ca. 2 Minuten mitkochen.

3

Zum Servieren das Curry mit Koriander und Erdnüssen garnieren und nach Belieben mit Reis servieren.

TIPP

Dazu passt Reis.