

# Brokkoli-Blumenkohl-Curry

---

## Zutaten

- 500g Brokkoli
- ½ Blumenkohl
- 400g Kartoffeln
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 EL Butterschmalz
- 2 TL Currypulver
- 300ml Gemüsebrühe
- 300g Joghurt
- 2 EL neutrales Öl

## Zubereitung

- Brokkoli und Blumenkohl waschen und in Röschen teilen
- Kartoffeln schälen und in Würfelchen schneiden
- Das Weiße der Frühlingszwiebel in Stückchen, das Grüne in Röllchen schneiden
- Butterschmalz im Wok erhitzen und den weißen Teil der Frühlingszwiebel etwa 1 Minute braten, dann mit Currypulver bestäuben und kurz anrösten
- Das Gemüse und die Kartoffeln dazugeben und unter Rühren 2 Minuten anbraten
- Mit Brühe ablöschen, aufkochen und dann bei kleiner Hitze etwa 12 Minuten köcheln lassen
- Dann Wok offen weiterkochen lassen, bis das Gemüse durch und Flüssigkeit fast eingekocht ist
- Joghurt mit Salz und Pfeffer würzen und über das fertige Curry gießen
- Das Grüne der Frühlingszwiebel darüber streuen