

Kartoffel Curry

Luka Simon Thies

Zutaten:

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit: ca. 200 Minuten

4 Kartoffeln

2 Dosen Kichererbsen

4 TL rote Currypaste

800 ml cremige Kokosmilch

1 Bund Koriander

Salz

4 EL Olivenöl



Schritt 1:

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Kichererbsen abgießen. Öl in einem Topf erhitzen und Kartoffeln und Kichererbsen darin anbraten. Currypaste zugeben und kurz anschwitzen. Mit Kokosmilch und 200-300 ml Wasser ablöschen. Aufkochen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Schritt 2:

Koriander waschen und Blättchen grob hacken. Curry evtl. mit etwas Salz abschmecken. Mit Koriander bestreuen und servieren.

Guten Appetit!