

# BLUMENKOHL-KARTOFFEL-CURRY

---

## Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 600g Blumenkohl, in Röschen
- 300g festkochende Kartoffeln, in Stücken
- 2 EL [Curry Taj Mahal](#)
- 2 ½ dl Kokosmilch
- 2 dl [Gemüsebouillon](#)
- Salz, nach Bedarf

## Zubereitung

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel begeben, kurz andämpfen. Blumenkohl, Kartoffeln und Curry kurz mitdämpfen. Kokosmilch und Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 15 Min. köcheln, salzen.

*La Cucina*

TEE & GEWÜRZE  
BERN UND ZÜRICH | [lacucina.ch](http://lacucina.ch)

