

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

