

# BROKKOLI-KARTOFFEL-CURRY

## Zutaten (2 Personen)

- ein kleiner Brokkoli
- 500 ml Kokosmilch
- 1 TL gelbe Currypaste
- 2 EL Sesamöl
- 100 ml Sojasoße
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 cm Ingwer
- 1 rote Chili
- 300 g Kartoffeln
- 1 TL brauner Zucker
- Gesalzene Erdnüsse
- Salz, Pfeffer



## Zubereitung

Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Brokkoli vom Strunk entfernen und Röschen auslösen.

Ingwer, Chili und Knoblauch in kleine Stücke hacken und in Sesamöl scharf anbraten. Kartoffelwürfel dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Sojasoße ablöschen und für 2 Minuten einreduzieren lassen. Kokosmilch, Brokkoli, Gewürze, brauner Zucker und Currypaste zugeben. Alles zusammen für ca. 8 Minuten auf mittlere Hitze einkochen lassen.

Frühlingszwiebeln fein schneiden und mit den Erdnüssen zum garnieren kalt über das Gericht geben.

Dazu passt Reis, chinesische Nudeln oder Glasnudeln.