

Curry Kartoffeln

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Leckeres Kartoffelrezept. Zusammen mit Reis serviert als vollwertiges Menü auch für Vegetarier und Veganer.

Kartoffelgericht, Yucca
Indien

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

Zutaten

1	1	Kilogramm	Kartoffeln
2	4	Esslöffel	rote Linsen
3	2	Stück	Knoblauchzehen
4	4	Esslöffel	EL Kokospulver
5	600	Milliliter	Wasser
6	2	Stück	Stängel Thai Basilikum
7			Sojasauce (Kikkoman)

Anleitung Zubereitung

1	2 gehäufte EL Korma-Paste (Currypaste mild) mit dem Knoblauch etwas andünsten.
2	Kokospulver mit Wasser lösen (evtl. mixen, dass keine Klumpen entstehen) und ablöschen.
3	Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden und begeben.
4	rote Linsen waschen und begeben.
5	Etwa 10 Minuten vor Schluss Thaibasilikum begeben.
6	Das ganze kochen lassen bis die Kartoffeln gar sind.
7	Mit Sojasauce (Kikkoman) und/oder etwas Salz abschmecken.