



Kartoffel-Curry mit Spargel

Zutaten:

- 500g Kartoffeln
- 2 Erdbeeren
- 400g Spargel (grün)
- 400ml Kokosmilch
- Kirschtomaten
- 1 Dose Früchtecocktail
- 1/2 Zitrone
- 10 Perlzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Lauch
- 1 Tl Currypaste
- 1 Tl Gemüsepaste
- 1 El Curry
- Chilli, Kräuter, Zucker, Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Topf vorbereiten und vorheizen. Kartoffeln waschen und vierteln. Öl in den Topf und Kartoffeln dazugeben. Salzen und goldbraun anbraten. Perlzwiebeln halbieren. Lauch in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Früchtecocktail pürieren. Wenn die Kartoffeln von allen Seiten gut angebraten sind, Perlzwiebeln, Lauch und Knoblauch zu den Kartoffeln geben und nochmal salzen. Kirschtomaten waschen, halbieren und ebenfalls in den Topf geben. Spargel in Stücke schneiden und zur Kartoffelmischung geben. Currypulver in den Topf geben und gut umrühren, da das Pulver schnell verbrennt. Alles mit der Kokosmilch ablöschen. Curry- und Gemüsepaste dazugeben und gut verrühren. Pürierten Früchtecocktail ebenfalls dazugeben und alles zusammen köcheln lassen. Erdbeeren waschen und vierteln und kurz vor dem Anrichten in den Topf geben. Ein bisschen Zucker und den Saft der 1/2 Zitrone dazu geben, verrühren, fertig. Anrichten, mit frischer Kresse dekorieren. Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN