



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 99

Einfaches Gemüse-Korma



5 Minuten



30 Minuten



45 Minuten

Zutaten für 2 Personen



2 EL Ghee

1 EL Indisches Curry

2 Kartoffeln, gewürfelt

**1 rote Zwiebel, grob
gewürfelt**

**300 g Broccoli, in Röschen
zerteilt**

1 rote Paprika, gewürfelt

1 Aubergine, gewürfelt

200 ml Kokosmilch

2 EL Cashewkerne, gehackt

Salz nach Geschmack

Rezept

Ghee in einer Pfanne erhitzen und das Curry darin anrösten. Kartoffeln und Zwiebeln hinzufügen und unter Rühren 4 Minuten mitrösten. Paprika und Auberginen hinzufügen und alles mit der Kokosmilch ablöschen. Aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Nach 10 Minuten die Broccoli-Röschen dazugeben und das Korma garen, bis das Gemüse al dente ist. Das Korma mit Salz abschmecken, auf Teller verteilen und die Cashewkerne darüber streuen. Mit Basmatireis servieren.

Guten Appetit!