

Steckrübenscurry

Zutaten: (3 Portionen)

600 g Steckrüben
200 g Karotten
300 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1-2 EL Olivenöl
1 TL Kurkuma
1 TL Galgant
1 TL Curry
400 ml Kokosmilch
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Gemüse schälen, kurz abwaschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. Zwiebel mit den Gewürzen in Olivenöl andünsten, bis es duftet. Gemüse zugeben und mit der Kokosmilch auffüllen. Garen und sämig einköcheln lassen, abschmecken. Nach Belieben Kidneybohnen oder Cashewkerne zugeben.

