

REZEPT

Süßkartoffelcurry



2 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch und ein kleines Stück Ingwer in Kokosöl hell anbraten. Danach in eine Schüssel geben und beiseite stellen.

Süßkartoffeln würfeln und mit einem kleinen Löffel Öl anbraten.

Tomatenmark dazugeben und kurz mitsrösten.

Lieblings Currymischung und Kreuzkümmel dazugeben und mit Kokosmilch und Tomatenstücke bedecken. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die letzten 10 Minuten gewürfelten Paprika und Erbsen dazugeben.

Anrichten und mit gehacktem Koriander überstreuen.

TIPP: Die Süßkartoffel schmecken noch besser wenn du sie nach der Ernte ein paar mal in die Sonne legst!

GUTEN APPETIT!