



Rezept für Rosenkohl-Hokkaido-Topf

500 g Rosenkohl	waschen, putzen und halbieren.
700 g Hokkaido	waschen, halbieren, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden.
1 Zwiebel	schälen und fein würfeln.
2 EL Rapsöl	in einem Topf erhitzen.
2 EL Currypulver	und die Zwiebel darin anbraten. Rosenkohl und Kürbis zugeben und ca. 3 Min. andünsten. Mit
50 ml Wasser	ablöschen. Mit
Salz und Pfeffer	würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze garen.
150 g Joghurt	unterrühren und ca. 2 Min. ziehen lassen. Schmeckt gut als vegetarisches Hauptgericht mit frischem Baguette oder als Beilage.