



Rezept für Spitzkohlcurry (vegan)

- | | |
|------------------------|---|
| 1 Spitzkohl | in Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. |
| 3 mittelgr. Kartoffeln | schälen und würfeln. |
| 3 Möhren | in Scheiben schneiden. |
| 1 Zwiebel | sowie |
| 1 Knoblauchzehe | fein würfeln. |
| 1 Stück Ingwer (2 cm) | reiben. |
| 1 Chilischote | von Stiel, Kernen und Trennwänden befreien und fein würfeln. Das Gemüse kurz in |
| 2 EL Öl | andünsten. |
| 1 EL Curry | sowie |
| etwas Kreuzkümmel | zugeben. |
| 200 ml Kokosmilch | sowie |
| 100 ml Gemüsebrühe | zufügen und ca. zehn Min. zugedeckt köcheln lassen. |
| 100 g rote Linsen | zugeben und weitere 10 Min. garen. Mit |
| Salz, Pfeffer | und |
| Zucker | abschmecken. Bei Bedarf noch Gemüsebrühe nachgeben. |