



Sellerie-Curry mit Kokossauce

2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
800 g Knollensellerie
400 g Brokkoli
100 g Champignons
½ Stange Porree
2 Chilischoten
2 EL Öl

Salz und Pfeffer
2 EL Curry
500 ml Gemüsebrühe,
4 TL Limettensaft
4 EL Kokosmilch
4 Stiele Koriander

und
schälen und klein würfeln.
ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden.
in Röschen schneiden.
putzen und in Würfel schneiden.
ebenfalls putzen, waschen und in Ringe schneiden.
sehr klein hacken. Zwiebel und Knoblauch in
andünsten. Restliches Gemüse zugeben und weitere
3 Minuten dünsten. Mit
und
würzen, danach mit
und
ablöschen. Circa 20 Minuten zugedeckt garen.
hacken und darüber streuen.

Dazu passt Reis.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR
Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318
info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de