



Kohlrabi-Karotten-Curry

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
1 EL Currypulver
2 Kohlrabi,
1 große Süßkartoffel
3 Möhren

½ Aubergine

250 ml Gemüsebrühe
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
Salz und Pfeffer

100 g Zuckerschoten

und
schälen und klein würfeln. Beides in
glasig dünsten. Dann
mitdünsten.

und
ebenfalls schälen. Kohlrabi in Stifte, die
Kartoffel in Würfel und die Möhren in Scheiben
schneiden.

ebenfalls würfeln. Das gesamte Gemüse mit
andünsten.

angießen und mit
ablöschen. Mit
nach Belieben würzen. Das Gemüse weitere 10
Minuten zugedeckt bissfest garen. In der
Zwischenzeit
putzen und in Streifen schneiden. Dann die
Zuckerschoten mitgaren. Das Curry nochmals
nach Belieben abschmecken.

Dazu schmeckt Reis oder Couscous.