

# CURRY AUS SÜßKARTOFFELN



## Zutaten für 2 Personen:

Chili  
10g Ingwer, frisch  
1/2 Knoblauchzehe  
1/2 Zwiebel  
300g Süßkartoffeln  
1/2EL Öl  
1TLCurrypulver  
125g Gemüsebrühe  
125g Kokosmilch  
75g Erbsen, tiefgekühlt  
40g Erdnüsse geröstet und gesalzen  
2EL Kokos-Chips  
Korianderfrisch  
Salz

## Zubereitung:

Ingwer, Zwiebel und Knoblauch schälen und möglichst fein würfeln.

Süßkartoffel ebenfalls schälen und würfeln.

In einer Pfanne Öl erhitzen, alles andünsten, dann mit Brühe und der Kokosmilch ablöschen, alles einmal aufkochen lassen und für 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Erbsen zufügen und nochmal 5 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit die Erdnüsse hacken und zum Curry geben. Die Kokos Chips in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Koriander fein hacken und beides über das Curry streuen.

---